



TRADUCTION
D'ANCIENS
OUVRAGES LATINS
RELATIFS A L'AGRICULTURE,
ET A LA
MÉDECINE VÉTÉRINAIRE,
AVEC DES NOTES:

Par M. Saboureux de la Bonneterie, Ecuyer, Avocat au Parlement, Docteur & Professeur de la Faculté des Droits en l'Université de Paris.

TOME SECOND,
CONTENANT
L'ÉCONOMIE RURALE DE VARRON.

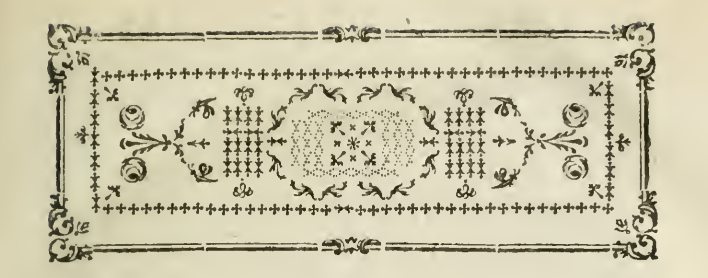


A PARIS,
Chez Barrois l'aîné, Libraire, Quai des Augustins.

M. DCC. LXXXIII.

Avec Approbation, et Privilege du Roi.





L'ÉCONOMIE RURALE DE M. TERENTIUS VARRON.



LIVRE PREMIER.

DE L'AGRICULTURE.

CHAPITRE PREMIER.

SI j'avois du temps de reste devant moi, ma chere Fundania (1), je travaillerois ce traité-ci

(1) C'eſt la femme de notre Auteur, comme on le voit par le Chapitre ſuivant, où il parle d'un C. Fundanius ſon beau-pere.

plus à loisir; mais dans la position où je me trouve, je suis forcé de le faire en homme qui réfléchit sur la nécessité où il est de se hâter, parce que s'il est vrai que l'homme ne soit, comme on dit communément, qu'une vapeur légere, & qui passe rapidement, cela est encore plus vrai d'un homme de mon âge. En effet, les quatre-vingt ans que j'ai passés sur terre (2), m'avertissent qu'il me faut plier bagage, pour m'apprêter à en partir. C'est pourquoi, comme vous avez acheté un fond de terre que vous voulez mettre en état, par une bonne culture, de rapporter beaucoup de fruits, & que vous me priez de vouloir bien me charger du soin de vous instruire de la maniere, dont vous devez vous y prendre pour cela, je vais essayer de vous contenter, en vous montrant ce que vous

(2) Plusieurs Interprêtes veulent qu'au lieu de quatre-vingt ans, on lise quatre-vingt & un an, & ils supposent qu'il a échappé ici une unité & qu'au lieu de XXCI, les Copistes ont mis à tort XXC : ils se fondent sur ce que Pline 18, 5 dit que Varron a fait cet Ouvrage dans sa quatre-vingt-unieme année. Le P. Hardouin est lui-même de cet avis : mais pourquoi l'erreur seroit-elle plutôt dans Varron, quand tous les Manuscrits que l'on a de cet Auteur s'accordent à mettre quatre-vingt, & non pas dans Pline ? ne peut-on pas même concilier ces deux Auteurs, sans supposer de faute dans l'un, ni dans l'autre; & quoique Varron ait fait ce Livre dans sa quatre-vingt-unieme année, ainsi qu'on le lit dans Pline, n'a-t-il pas pû rappeller sa quatre-vingtieme année, comme la derniere qu'il eût passée ?

aurez à faire, non-seulement de mon vivant, mais encore après ma mort : & semblable à la Sibylle (3), qui ne s'est point contentée de rendre des oracles pour l'utilité de ses Contemporains, mais qui en a encore rendu pour l'utilité de ceux qui devoient venir après elle, & dont elle avoit le moins de connoissance (puisque nous sommes aujourd'hui même dans l'usage de consulter, au nom de la République, les Livres qu'elle a laissés, tout anciens qu'ils sont, pour y chercher ce que nous devons faire à la suite de quelque prodige ;) je ne souffrirai pas qu'il soit dit que je n'ai rien fait, pas même de mon vivant, qui puisse être utile aux personnes auxquelles je suis le plus attaché. Je vais donc vous donner trois Livres qui seront comme un répertoire, auquel vous pourrez avoir recours, toutes les fois que vous serez embarrassée de sçavoir ce qu'il vous faudra faire relativement à la culture que vous avez projettée. Mais comme (suivant

(3) Les Payens donnerent le nom de Sibylles à toutes les femmes, qui passoient pour avoir le don de prédire l'avenir. Il y en eut dix qui se rendirent célebres par leurs prédictions, &, du temps de Varron, les livres que chacune d'elles avoit laissés, étoient entre les mains de tout le monde ; mais comme ces Livres étoient tous confondus, & qu'on ne pouvoit pas distinguer par quelle Sibylle chacun de ces Livres avoit été composé, ils passoient pour être l'ouvrage d'une seule Sibylle. Il n'y avoit que les Livres de la Sibylle de Cumes, que les Romains cachoient avec grand soin, & dont les seuls Quindecimvirs avoient la communication, sur lesquels il n'y avoit point d'incertitude.

le proverbe) les Dieux n'aident que ceux qui s'adreſſent à eux, je vais commencer par invoquer, non pas les Muſes (4), à l'exemple d'Homere (5) & d'Ennius (6), mais le conſeil des douze Dieux : je ne dis pas celui de ces douze Dieux qui veillent à la protection de la Ville, & dont on voit les Statues dorées dans la Place publique, au nombre de ſix mâles & de ſix femelles (7); mais celui des douze Dieux qui préſi-

---

(4) C'étoient des Déeſſes que les Poëtes firent filles de Jupiter & de la Mémoire, & à qui ils donnerent l'Empire de la poéſie & de la muſique. Les Payens en comptoient neuf, quoique dans l'origine Jupiter n'en eût engendré que trois. Mais S. Auguſtin, dans ſon traité de la Doctrine Chrétienne, raconte qu'une Ville, dont il ne ſe rappelle pas le nom, ayant commandé à trois Statuaires différens, les ſtatues des trois Muſes, pour mettre dans le Temple d'Apollon celles qui ſeroient les mieux faites, chacun de ces Statuaires les fit toutes trois ſi belles, qu'on prit les neuf pour les mettre dans le Temple d'Apollon, & le Poëte Héſiode leur donna par la ſuite des noms à chacune.

(5) Le premier des Poëtes Grecs, dont le vrai nom étoit Meleſigenes, & qui étoit aveugle. On ignore ſa Patrie. Cornelius Nepos dit qu'il vivoit 160 ans avant la fondation de Rome.

(6) Ce Poëte naquit, vers l'an 510 de la fondation de Rome, à Tarente, ſelon quelques Auteurs, & vêcut 70 ans. On prétend qu'il montra le Grec à Caton l'ancien. Il étoit ami de Scipion l'Africain, & l'on croit qu'il fut en conſéquence enterré dans le Sépulcre des Scipions.

(7) Ces douze Dieux paſſoient chez les Payens pour former le conſeil de Jupiter, d'où on les appelloit *Conſentes*, ou

dent particuliérement aux opérations des Agriculteurs. Je commencerai donc par invoquer Jupiter (8) & Tellus (9), qui tiennent tous deux entre leurs mains, tant au Ciel que ſur la Terre, tous les fruits de l'Agriculture, parce que ce ſont eux que nous appellons nos premiers peres, lorſque nous diſons Jupiter notre pere, & la Terre notre mere. J'invoquerai en ſecond lieu le Soleil & la Lune, dont il eſt eſſentiel d'obſerver le cours, ſoit avant de ſemer certaines choſes, ſoit avant de les recueillir : en troiſieme lieu Cérès (10) & Bacchus (11), parce que les fruits qu'ils nous donnent ſont abſolument néceſſaires à la vie, puiſque ce ſont eux qui ſont produire à nos terres ce dont nous avons beſoin pour le boire, comme pour le manger : en quatrieme lieu, Robigus & Flore (12), dont la protection préſerve le bleds

---

Conſentientes. Leurs noms ſe trouvent dans ces deux vers qu'on attribue à Ennius :

Juno, Veſta, Minerva, Céres, Diana, Venus, Mars,
Mercurius, Jovis, Neptunus, Vulcanus, Appollo.

(8) V. la Note 1. du Chap. XXXI, de l'Economie rurale de Caton.

(9) C'étoit le nom que les Poëtes donnoient à la Déeſſe de la Terre.

(10) V. la Note 2 du Chap. XXXIV, de l'Economie rurale de Caton.

(11) C'étoit le Dieu du vin. Il étoit fils de Jupiter & de Semelé.

(12) C'étoit une fille publique qui, ayant gagné beau-

& les arbres de la roüille, & les fait fleurir à temps ; en conséquence de quoi l'on a institué les Fêtes publiques appellées *Robigalia* (13), en l'honneur de Robigus, ainsi que les jeux appellés *Floralia*, en celui de Flore (14). J'invoque aussi Minerve (15) & Vénus (16), dont l'une a l'administration des plans d'oliviers, & l'autre celle des jardins; raison pour laquelle on a institué en leur honneur les fêtes appellées *Rustica Vinalia* (17). Enfin j'invoque la Déesse *Lympha* (18) & le Dieu

---

coup de biens dans son métier, institua le peuple Romain son héritier, & laissa une certaine somme pour célébrer le jour de sa naissance, par les jeux Floraux, mais le Sénat trouvant cette fête contraire aux bonnes mœurs, jugea à propos pour l'annoblir, de faire une divinité de cette fille, & de lui assigner l'Empire des Fleurs, à cause de son nom.

(13) Elles se célébroient le 24 Avril, parce que c'est vers ce temps que la rouille est à craindre.

(14) On les célébroit le premier Mai.

(15) Les Payens prétendoient que cette Déesse étoit sortie du cerveau de Jupiter. C'étoit la Déesse de tous les Arts : delà l'origine de cette Fable.

(16) Cette Déesse étoit fille de Jupiter.

(17) Il faut bien distinguer ces fêtes de celles appellées simplement *Vinalia*, que l'on célébroit en l'honneur de Jupiter, & dont l'objet étoit différent de celles-ci. Les *Vinalia* se célébroient vers la fin d'Avril, au lieu que les *Vinalia rustica* se célébroient en l'honneur de Vénus, vers la mi-Août. V. Pline 18, *69*.

(18) C'est-à-dire les Nimphes qui présidoient aux fontaines, & à toutes les eaux douces en général.

Bonus Eventus (19), parce que ſans eau, l'Agriculture eſt ſeche & miſérable, & que, ſans réuſſite & ſans bon ſuccès, toute culture n'eſt que de la peine perdue. Après avoir donc invoqué ces Dieux avec reſpect, je vais vous rendre une converſation que nous tenions ces jour-ci ſur l'Agriculture, & dans laquelle vous pourrez puiſer ce qu'il vous faudra faire en cultivant. Au cas qu'il y manque quelques articles ſur leſquels vous vouliez des éclairciſſemens, je vais vous indiquer les Auteurs Grecs qui pourront y ſuppléer, indépendamment des Auteurs Latins (20) que vous connoiſſez. Ceux qui ont écrit en Grec ſur cette matiere, l'un ſur une partie, l'autre ſur une autre, ſont au nombre de plus de cinquante. Voici

---

(19) Les Romains croyoient que ce Dieu procuroit un bon ſuccès à leurs entrepriſes. Il avoit un Temple à Rome. On le repréſentoit tenant dans ſa main droite une coupe, & dans la gauche un épi & un pavot.

(20) Comme Varron ne cite aucun Auteur Latin, Geſner s'eſt imaginé qu'il y a ici une lacune, & il ſeroit même d'avis qu'on la ſuppléât, en ajoutant la liſte des Auteurs Latins qui ſe trouve au Livre premier de Pline, pour le Livre 18. Ce ſyſtême lui paroît d'autant plus naturel, que comme Pline ſemble avoir copié preſque mot à mot Varron dans ſa liſte des Auteurs étrangers, on peut croire qu'il l'avoit copié dans celle qu'il donne des Auteurs Latins. Mais ſans ſuppoſer une lacune auſſi conſidérable, ne peut-on pas dire que Varron n'a pas fait mention des Auteurs Latins, comme étant ſuffiſamment connus de ceux pour qui il écrivoit, ainſi que nous l'avons exprimé dans la Traduction.

ceux que vous pourrez consulter; Hiéron de Sicile (21), & Attalus (22) Philometor : entre les Philosophes, Démocrite (23) le Physicien, Xénophon (24) le Socraticien, les Péripatéticiens Aristote (25) & Théophraste (26), Archytas (27) le Pytagoricien; ainsi qu'Amphiloquus (28) d'Athênes, Anaxipolis de Thase, Appollodorus de Lemnos, Aristophanes de Mallus, Antigonus

(21) Ce Roi étoit né à Syracuse, & c'étoit son habileté à commander, qui l'avoit élevé à la Royauté. Il n'avoit point eu d'éducation, mais étant tombé malade il se donna à l'étude de la Physique.

(22) C'est l'Attalus, Roi de Pergame, frere d'Eumene, connu par son amitié pour le peuple Romain, qu'il institua son héritier. Il étoit surnommé Philometor, à cause de sa tendresse pour sa mere. Il étudia beaucoup les plantes, & chercha des remedes dans tous les regnes de la nature : il avoit écrit un Livre sur les remedes tirés du regne animal.

(23) D'Abdere en Thrace; il a laissé des Ouvrages de Cosmographie, de Géographie, d'Histoire, d'Agriculture, après avoir beaucoup voyagé pour étendre ses connoissances.

(24) Il étoit d'Athênes : il a fait un Ouvrage sur l'Economie rurale. On l'appelloit la Muse Attique, à cause de son éloquence.

(25) De Stagire, disciple de Platon & Instituteur d'Alexandre : il mourut à 63 ans.

(26) L'éleve & le successeur d'Aristote dans l'Ecole d'Athênes, & le maître du Poëte comique Ménandre. Il étoit de l'Isle de Lesbos, & s'appelloit Tytamus, on lui donna le nom de Théophraste à cause de son éloquence.

(27) De Tarente.

(28) Il avoit donné un traité sur l'avoine & le cithyse.

de Cyme, Agatocles de Chio, Appollonius de Pergame, Ariſtandre d'Athênes, Bacchius de Milet, Bion de Solos, Chereſtée & Cheréas d'Athênes, Diodorus de Prienne, Dion de Colophon, Diophanes de Nicée (29), Epigenes de Rhodes (30), Evagon de Thaſe; les deux Euphranius, celui d'Athênes & celui d'Amphipolis, Hégéſias (31) de Maronea; les deux Ménandres, celui de Prienne & celui d'Héraclée, Niceſius de Maronea, Pythion de Rodes. Entre les autres, dont j'ignore la Patrie, vous pourrez conſulter Androtion (32), Æſchrion (33), Ariſtomenes, Athénagoras, Crates, Dadis, Dionyſius, Euphiton, Euphorion, Eubolus, Liſimaque (34), Mnaſeas (35), Meneſtrates, Pleutiphanes, Perſis, Théophile. Ceux que je viens de nommer ont tous écrit en Proſe : il y en a d'autres qui ont

---

(29) C'eſt le même que celui dont il parle plus bas. Outre l'abrégé qu'il a fait des livres de Magon, il a écrit ſur l'Art Vétérinaire.

(30) Pline 7, 56, lui donne le titre d'Auteur très-grave.

(31) Il a écrit ſur les propriétés des eaux.

(32) Pline, dans l'Index du Liv. 8, dit qu'il avoit fait un Ouvrage ſur l'Agriculture.

(33) Il avoit auſſi fait un Ouvrage ſur l'Agriculture, Pline dans l'Index du Liv. 8.

(34) Auteur d'un Ouvrage ſur l'Agriculture, Pline dans l'Index du Liv. 8.

(35) Columelle 12, 4, lui donne le titre d'Auteur célébre parmi les Grecs.

auſſi traité les mêmes matieres en Vers, tels qu'Heſiode (36) d'Aſcra, & Menecrates d'Epheſe. Magon (37) le Carthaginois les a tous ſurpaſſés par la célébrité qu'il s'eſt acquiſe, en renfermant dans les vingt-huit Livres qu'il a donnés en langue Punique, tout ce qui étoit diſperſé de côté & d'autre avant lui. Caſſius Dionyſius d'Utique a traduit en Grec ſon Ouvrage, & l'a rédigé en vingt Livres, qu'il a envoyés au Préteur *(38)* Sextilius : il a même ajouté, dans le corps de ſa Traduction, une bonne partie de ce qui ſe trouve dans les Auteurs Grecs que je viens de nommer, en retranchant néanmoins de l'Ouvrage de Magon la valeur de huit Livres. Diophanes de Bithynie a rendu ces vingt Livres même, encore plus utiles, en les réduiſant à ſix ſeulement, qu'il a envoyés au Roi Déjotarus (39).

---

(36) Il étoit de la ville de Cume en Eolide, mais on l'appelle le Poëte d'Aſcra, parce qu'il y fixa ſon domicile. Il y en a qui prétendent qu'il vêcut après Homere, d'autres le font ſon Contemporain, & ils croient en trouver les preuves dans la deſcription du lever de l'Arcture qu'il a faite, auquel cas il auroit vêcu près de 100 ans avans J. C. ſous le regne de Salomon en Judée. Pline dit que c'eſt le premier qui ait donné des préceptes ſur l'Agriculture.

(37) Columelle 1, 1, l'appelle le pere de l'Agriculture.

(38) Le Préteur étoit le Magiſtrat prépoſé à la Juſtice.

(39) C'eſt celui que le Sénat avoit fait Roi de Galatie à la priere de Pompée, & que Céſar avoit remis ſur le Trône. Il fut accuſé d'avoir attenté à la vie de Céſar, & défendu par Cicéron, dont le plaidoyer nous eſt parvenu.

Pour moi je vais tâcher de rédiger plus briévement encore la même matiere, sous trois Livres, dont l'un sera sur l'Agriculture, l'autre sur ce qui concerne les bestiaux, & le troisieme sur les animaux que l'on peut, avec profit, multiplier dans ses biens de campagne, & engraisser pour la table : & pour cela, je commencerai par écarter de ce premier Livre tous les objets que je ne crois pas être du ressort de l'Agriculture, & je remettrai à en traiter dans les autres Livres. Je m'attacherai toujours aux divisions les plus naturelles; & tout ce que je dirai ne sera que le résultat, tant des observations que j'ai faites moi-même en cultivant mes terres, que de mes lectures, & de ce que j'ai oüi dire aux personnes les plus versées dans ces matieres.

CHAPITRE II.

J'ÉTOIS allé à la Fête des Semailles (1), au Temple de Tellus (2), à la priere du gardien de ce Temple, que nos Ancêtres nous avoient appris à nommer *Æditimus*, mais dont les modernes ont changé le nom en celui d'*Ædituus* (3). J'y

(1) Elle se célébroit vers la fin de Janvier; son objet étoit d'obtenir la croissance des biens de la terre.

(2) Voy. la Note 9 du Chap. I.

(3) Le mot d'*Æditimus* ne désignoit que le poste de ce

rencontrai C. FUNDANIUS mon beau-pere, le Socraticien C. AGRIUS Chevalier Romain (4) & P. AGRASIUS le Partiſan (5), qui conſidéroient une Carte de l'Italie attachée ſur la muraille. Que faites-vous ici, leur dis-je ? eſt-ce le loiſir de la Fête des Semailles qui vous y a amenés, comme elle y amenoit ordinairement nos Peres & nos Ancêtres : J'imagine, dit AGRIUS, que nous nous y trouvons par la même raiſon que vous, c'eſt-à-dire, parce que nous en avons été priés par le Gardien du Temple. Si cela eſt, comme votre geſte me le fait entendre, il faut par conſéquent que vous reſtiez avec nous juſqu'à ce qu'il revienne : car, ayant été mandé par le Magiſtrat chargé du ſoin de ce Temple, il n'eſt pas encore de retour, & il a laiſſé quelqu'un pour nous prier de l'attendre. Eh ! bien, leur dis-je, voulez-vous,

---

Gardien auprès du Temple, comme *finitimus* vouloit dire auprès des bornes, *legitimus* auprès des loix, ou conforme aux loix; le mot d'*Æditaus* au contraire déſignoit ſa fonction, dérivant d'*ædes*, *temple*, & *tueri*, *garder*, d'où vient que Lucrece lui donne le nom d'*Æditaens*.

(4) Les Chevaliers Romains étoient l'ordre des Citoyens, qui tenoit le milieu entre les Sénateurs & les autres Citoyens. Ils avoient entr'autres prérogatives, celle d'avoir un cheval entretenu aux dépens de la République, d'où leur venoit le nom *d'Equites*.

(5) *Publicani* étoient ceux qui prenoient à ferme les Impôts. Ils compoſoient un ordre très-nombreux, & dont les membres étoient pris parmi les perſonnes les plus diſtinguées de la République.

en attendant qu'il revienne, que nous nous approprions l'ancien proverbe, qui dit que *c'eſt lorſque le Romain reſte tranquille, qu'il eſt vainqueur* (6)? Volontiers, reprit AGRIUS, & ſur le champ faiſant réflexion que les cérémonies ſont perdre plus de temps pour paſſer par une porte, qu'on n'en a mis à faire le chemin pour arriver, il alla s'aſſeoir le premier ſur un banc, où nous le ſuivimes. Lorſque nous fûmes aſſis, AGRASIUS nous dit: Vous autres qui avez parcouru beaucoup de Pays, en avez-vous trouvé qui fût mieux cultivé que l'Italie? Pour moi, dit AGRIUS, je ne crois pas qu'il y en ait un ſeul, qui le ſoit ſi bien dans toutes ſes parties. D'abord comme le globe entier de la terre a été diviſé par Erathoſthênes (7) en deux parties, qui ſont tournées, par l'ordre de la nature, l'une au midi & l'autre au ſep-

---

(6) Il y a tout lieu de croire que c'eſt le Dictateur Fabius qui avoit donné lieu à ce proverbe, lui qui, ſelon Tite-Live, faiſoit la guerre en reſtant tranquille & en temporiſant, & qu'Annibal lui-même comparoit aux orages qui ſemblent s'arrêter ſur le ſommet des montagnes.

(7) Il étoit de Cyrene. Ptolemée Evergete I. le fit venir d'Athênes en Egypte, pour prendre ſoin de la Bibliotheque d'Alexandrie. On pourroit dire que ce Philoſophe a compoſé à lui ſeul une Bibliotheque de Livres, tant il a écrit. Auſſi quelques perſonnes lui donnoient-elles le nom de *Plato minor*, mais on l'appelloit plus communément le B des Philoſophes ou de l'Académie d'Alexandrie, parce qu'il n'étoit jamais qu'au ſecond rang, en telle partie de la Philoſophie que ce fût, & qu'il ne primoit jamais.

tentrion; il eſt certain qu'en s'en tenant à cette diviſion, la partie ſeptentrionale eſt plus ſaine que la partie méridionale : comme d'ailleurs les pays les plus ſains ſont les plus fertiles, il faut convenir que la partie ſeptentrionale, qui eſt celle que nous habitons, a été plus à même d'être cultivée que l'Aſie, & que l'Italie eſt, de toutes les contrées qui ſont dans la partie Septentrionale, celle qui jouit le plus de cet avantage; premiérement, parce qu'elle eſt en Europe; ſecondement, parce qu'elle eſt plus tempérée que l'intérieur de cette partie du monde. Il regne en effet, dans l'intérieur de l'Europe, un hiver preſque continuel; & cela n'eſt pas étonnant, puiſqu'il y a des contrées ſous le pôle arctique, où le Soleil eſt juſqu'à des ſix mois de ſuite ſans paroître. Auſſi aſſure-t-on qu'on ne peut pas naviguer, même ſur l'Océan, vers ces régions, parce que la mer y eſt continuellement en glaçons. FUNDANIUS : croyez-vous que ces pays-là puiſſent produire quelques plantes, ou que s'ils en produiſent, elles ſoient ſuſceptibles de culture? Pour moi je le crois d'autant moins, que je regarde comme vrai ce qu'a dit Pacuvius (8), que dans tous les pays où le Soleil paroît continuellement ſur l'horiſon, ainſi

---

(8) Ce Poëte étoit né à Brindes, d'une ſœur d'Ennius; il mourut à 90 ans. Il s'acquit de la réputation au temps de la deſtruction de Numance, mais il paſſoit pour n'avoir aucune élégance.

que dans ceux qui ſont plongés dans une nuit éternelle, les fruits de la terre doivent tous périr, ſoit par l'excès de la chaleur, ſoit par le froid. En effet, ſi dans ce pays-ci même, où le jour & la nuit durent peu de temps, & ſe ſuccedent alternativement, je ne pourrois cependant pas vivre en Eté, ſi je ne coupois la journée à midi par un ſommeil intercalé, comment dans un pays comme celui-là, où les jours & les nuits durent ſix mois, pourroit-on ſemer quelque plante, & comment pourroit-elle y croître, ou venir à maturité? Q'uy a-t'il au contraire de tout ce qui peut ſervir à notre uſage, je ne dis pas qui ne vienne en Italie, mais qui n'y ſoit excellent? Quel froment peut-on comparer à celui de la *Campania?* Quel bled peut-on comparer à celui de l'*Apulia?* Quel vin peut-on comparer à celui de *Falernum?* Quelle huile peut-on comparer à celle de *Venafrum?* L'Italie n'eſt-elle pas plantée d'arbres, de façon à ne paroître qu'un verger dans toute ſon étendue? Eſt-elle moins couverte de vignes que ne l'étoit la Phrygie, à laquelle Homere (9) donne cependant le titre de *Vineuſe*, ou moins abondante en bled qu'Argos, que le même Poëte appelle *Riche en bled?* Dans quel pays du monde un *Jûgerum* de terre produit-il juſqu'à dix, ou même quinze *Cullei* de vin, comme en produiſent certaines contrées de l'Italie? M. Caton (10) ne

(9) Voy. la Note 5 du Chap. I.

(10) C'eſt l'Auteur de l'Economie rurale.

dit-il pas dans ſon livre des Origines, qu'*on appelle Gallo-Romaines, les terres compriſes entre Riminum & le Picenum, qui ont été diſtribuées par tête aux ſoldats* (11), *& qu'il arrive quelquefois que l'on récolte dans ces terres dix* Cullei *de vin, par* Jugerum? N'arrive-t-il pas auſſi du côté de *Faventia*, qu'un *Jugerum* rapporte trois cent *Amphoræ* de vin, ce qui même a fait donner à ces vignes le nom de *Trécennaires?* Ce qu'il y a de certain, ajouta-t-il en me regardant, c'eſt que votre ami L. Martius, l'Inſpecteur des ouvriers qui travaillent aux ouvrages militaires, aſſuroit qu'il étoit poſſeſſeur de vignes dans ce canton, qui lui en rapportoient tout autant. Les peuples de l'Italie paroiſſent avoir enviſagé deux points principaux, avant de s'adonner à la culture, le premier, ſi la récolte pourroit dédommager des dépenſes & des travaux, le ſecond, ſi le terrein étoit ſain ou non: & effectivement ſi l'un de ces deux points venoit à manquer, & que nonobſtant cela quelqu'un voulût s'obſtiner à cultiver une terre, ce ſeroit un fou qu'il faudroit à ce titre, mettre ſous la tu-

---

(11) Ce fut C. Flaminius le Tribun du peuple, qui fut enſuite deux fois Conſul & Cenſeur, & qui périt à la bataille de Thraſimene, qui porta la loi Agraire, dont parle ici Caton, ainſi que Cicéron dans ſon traité de la vieilleſſe. Cette Loi fit en faveur des ſoldats la diſtribution de ces terres, dont les Romains avoient expulſé les Gaulois Senonois.

telle

telle de ſes parens paternels (12) : car il n'y a pas d'homme, pour peu qu'il jouiſſe de ſon bon ſens, qui puiſſe vouloir ſe ruiner en frais de culture, lorſqu'il s'apperçoit ou qu'il ne pourra pas en être dédommagé par l'abondance de la récolte, ou que les fruits qui pourroient l'en dédommager, ſont infailliblement dans le cas de périr, parce que le lieu qui les aura produit eſt mal ſain. Mais voici juſtement des perſonnes que je crois plus capables de démontrer cela que moi : car je vois arriver C. LICINIUS STOLON, & CN. TREMELLIUS SCROFA, dont l'un compte parmi ſes Ancêtres l'auteur d'une des Loix, qui a réglé la meſure des terres; car la Loi qui défend à un Citoyen Romain de poſſéder plus de cinq cent *Jugera*, eſt d'un Stolon (13) qui s'étoit acquis ce ſurnom, qui a paſſé à ſes deſcendans, par l'attention qu'il donnoit à la culture, attention telle qu'on ne trouvoit jamais de rejettons inutiles dans ſes terres,

(12) Varron fait ici alluſion à la Loi des douze Tables, qui ordonnoit que les fous ſeroient ſous la tutelle de leurs parens paternels.

(13) Ce C. LICINIUS STOLON oubliant qu'un Légiſlateur doit le premier ſe ſoumettre à ſa loi, avoit acquis mil *Jugera* de terre, dont cinq cent ſous le nom de ſon fils, qu'il avoit émancipé à cet effet, en fraude de ſa propre loi. Pourquoi il fut accuſé par M. Popilius Læna, l'an de Rome 397 (avant J. C. 355), ſous le ſecond Conſulat de Cn. Manlius Imperioſus & de C. Marcius Rutilus, & condamné à 10000 *Nummi* d'amende.

attendu qu'il prenoit la précaution d'arracher autour de ſes arbres toutes les racines, appellées alors *Stolones*, qui ſortoient de terre à leurs pieds. Celui que vous voyez compte donc, ainſi que je diſois tout-à-l'heure, au nombre de ſes ancêtres ce C. Licinius (14), qui, étant Tribun du peuple (15), trois cens ſoixante & cinq ans après l'expulſion des Rois (16), porta le premier Plébiciſte, qui régla le partage des terres entre le peuple, ſur le pied de ſept *Jugera* pour chaque Citoyen (17). L'autre que je vois auſſi arriver eſt

---

(14) Ce C. Licinius eſt le même Stolon dont il vient de parler, qui en même-temps qu'il défendoit par ſa loi de poſſéder plus de 500 *Jugera* de terre, donnoit auſſi à chaque Citoyen ſept *Jugera*, de façon qu'en ôtant aux plus riches leur ſuperflu, il partageoit ce ſuperflu entre les plus pauvres.

(15) Le mot de *Tribunus* venoit de celui de Tribu : comme il y avoit dans l'origine trois Tribus, on donna le nom de *Tribunus* au Magiſtrat qui étoit à la tête de chacune. Il y eut enſuite d'autres eſpeces de Magiſtratures de ce nom Les premiers Tribuns du peuple furent créés ſur le Mont Cruſtumerinus, environ dix-ſept ans après l'expulſion des Rois, par le peuple qui s'étoit ſéparé des Sénateurs, & s'étoit retiré ſur cette montagne, que l'on appella depuis ce temps *Mons Sacer*, parce que la loi qui y créa les Tribuns du peuple les déclara inviolables. Ces Magiſtrats avoient le droit de convoquer le peuple, & de lui faire faire des *Plébiſcites*, qui n'avoient pas moins d'empire ſur les Sénateurs que ſur le peuple.

(16) L'an de la fondation de Rome 608, avant J. C. 144.

(17) Ce réglement avoit déja été porté cinq ans aupara-

CN. TREMELLIUS SCROFA votre collegue, qui fut avec vous un des vingt Magiſtrats (18) prépoſés à la diſtibution des terres de la *Campania ;* homme d'un mérite ſingulier en tout genre, & qui paſſe pour le Romain le plus verſé dans l'Agriculture. N'eſt-ce pas à juſte titre, repartis-je, qu'il a cette réputation ? & ſes terres ne préſententelles pas à l'œil une ſi brillante culture, que bien des perſonnes trouvent beaucoup plus de plaiſir à les voir, qu'elles n'en trouveroient à voir les bâtimens les plus magnifiquement ornés, d'autant que le but des perſonnes raiſonnables qui vont voir ſes Métairies, n'eſt pas d'y chercher, comme chez Lucullus (19), des cabinets de peinture, mais des greniers. D'ailleurs, ajoutai-je, ſes vergers ont l'avantage d'être ſitués au bout

---

vant ſous les Conſulats de L. Lucretius & de Ser. Sulpitius, mais par Senatuſconſulte ſeulement.

(18) On eſt tenté de hazarder le mot de *Vigintivirs*. Pourquoi en effet ce mot ne ſeroit-il pas auſſi bien reçu dans notre langue que celui de *Decemvir*, lorſque, pour ces diſtributions de terres, on créoit tantôt des *Quinqueviri*, tantôt des *Decemviri*, des *Quindecimviri*, des *Vigintiviri.*

(19) P. Licinius Lucullus fut Queſteur, puis Préteur en Aſie. Il s'y acquit beaucoup de gloire, & chaſſa Mithridates de ſon Royaume. Après cette expédition il revint à Rome, où il devint ſi fameux par les dépenſes exceſſives qu'il y fit, que ſon nom paſſa en proverbe, pour déſigner les perſonnes les plus magnifiques. Il avoit acquis une ſi grande fortune dans ſes expéditions, que ſes dépenſes, ſi énormes qu'elles fuſſent, ne purent jamais le ruiner.

de la rue Sacrée (20), lieu où les fruits ſe vendent au poids de l'or. Pendant que nous nous entretenions ainſi, ils nous aborderent tous les deux, & STOLON nous dit : Arrivons-nous trop tard, & la nappe ſeroit-elle déja ôtée, car nous n'appercevons-pas L. Fundilius qui nous a invités ? Raſſurez-vous, reprit AGRIUS : car non-ſeulement on n'a point encore ôté la figure de l'œuf, qui ſert, dans les jeux du Cirque, à avertir que la derniere courſe des chars eſt finie; mais nous n'avons pas même vû paroître l'œuf, qu'on a coutume de ſervir avant tout, dans le feſtin qui ſuit ces jeux (21). Ainſi en attendant que nous le voyons enſemble, & que le Gardien du Temple ſoit arrivé, apprenez nous quel eſt le but principal que l'on doit ſe propoſer dans l'Agriculture ? ſi ce n'eſt que l'utilité, ou le plaiſir ſeulement, ou tous les deux à la fois. Car on prétend que c'eſt

---

(20) C'étoit celle que les Triomphateurs traverſoient pour ſe rendre au Capitole, auquel elle aboutiſſoit.

(21) Cette plaiſanterie eſt relative à deux uſages des Romains : le premier étoit de commencer leurs repas par un ſervice d'œufs; le ſecond étoit de tracer dans le Cirque des figures ovales, qui ſervoient de direction à chaque courſe de chars. On appelloit ces figures *Ova*, & c'eſt ſur ce mot que tombe la plaiſanterie. Il y en a qui prétendent que ces *Ova* étoient des machines mobiles, que l'on enlevoit à meſure qu'une courſe étoit finie, de ſorte que l'on pouvoit s'aſſurer par le nombre de celles qui étoient encore en place, du nombre des courſes qui reſtoient à faire.

vous qui faites aujourd'hui la loi à tous les Agriculteurs (22), comme Stolon la faisoit autrefois. Il faut commencer par voir, dit SCROFA, si l'on ne doit comprendre sous le mot d'Agriculture, que les choses que l'on dépose dans le sein de la terre, ou si sous ce nom on doit comprendre toutes celles dont l'on garnit les champs, comme les brebis & le gros bétail. Car je vois que ceux qui ont écrit sur l'Agriculture, tant en Phénicien, qu'en Grec & en Latin, se sont étendus plus qu'ils n'auroient dû faire. Pour moi, dit STOLON, loin de croire qu'on doive les imiter en tout, je prétends au contraire que ceux d'entre ces Auteurs, qui ont le plus circonscrit leur travail, & qui en ont écarté tout ce qui n'appartenoit pas à cette matiere, sont ceux qui ont le mieux opéré. En conséquence, toutes les parties qui regardent l'engrais des bestiaux, que cependant la plupart ont jointes à l'Agriculture, me paroissent plutôt concerner les Pâtres, que les Agriculteurs. Aussi ceux que l'on met à la tête de ces deux objets, ont-ils différens noms, puis-

(22) *Ad te rudem esse Agriculturæ*, métaphore prise des maîtres des gladiateurs, qui portoient une espece de bâton de commandement, que l'on appelloit *rudis*. On peut cependant prendre ce *rudis* comme adjectif, auquel cas il faudroit traduire, *car on prétend que le plus habile en matiere d'Agriculture, n'est qu'un ignorant auprès de vous*. Aucun des deux sens ne choque, mais le premier paroît plus élégant.

qu'on appelle les uns Métayers, & les autres Maîtres des troupeaux : le Métayer eſt celui qui eſt conſtitué pour cultiver un champ, & il tire ſon nom de celui de Métairie (23), parce que c'eſt lui qui a ſoin d'importer les fruits dans la Métairie, comme de les en exporter pour les vendre : c'eſt pour cela qu'encore aujourd'hui les payſans, pour déſigner un chemin, ſe ſervent du mot de *vea*, comme analogue à ſa deſtination, qui eſt de ſervir de paſſage aux voitures, comme ils diſent auſſi *vellam* au lieu de *villam*, parce que c'eſt dans la Métayerie que ſe fait l'importation, & que c'eſt hors de la Métayerie que ſe fait l'exportation des fruits. On appelle auſſi, par la même raiſon, le travail de ceux qui vivent des voitures, *vellatura* (24). On ne peut nier, dit FUNDANIUS, que l'engrais des beſtiaux & l'Agriculture ne ſoient deux choſes bien différentes en ſoi, mais cependant il faut convenir qu'elles ont une grande affinité entr'elles : on peut les comparer aux deux flûtes dont ſe ſert à la fois un Muſicien ; en effet celle qu'il tient de la main droite diffère à la vérité de celle qu'il tient de la gauche ; mais de façon cependant que leur effet ſe trouve en quelque ſorte identifié, en ce que l'une fait entendre le chant & l'autre l'accompagnement

---

(23) *Villa* Métairie, *Villicus* Métayer.

(24) Tous ces mots, *vea*, *vella*, *vellatura* dérivant, ſelon notre Auteur, de celui de *veho*, qui veut dire conduire.

d'une même piece de musique (25). Vous pourriez même ajouter, lui dis-je, que la vie des Pâtres est celle qui répond à la flûte dominante, & que celle des Agriculteurs répond à la flûte d'accompagnement, & cela d'après le sçavant Dicearque (26), qui, en entrant dans le détail du genre de vie, que l'on a suivi en Grece dès les premiers temps, nous apprend que dans ces temps reculés les hommes menoient une vie de Pâtres, sans sçavoir ni labourer la terre, ni planter des arbres, ni les tailler; & que ce n'est que depuis, & dans les temps postérieurs, qu'on s'est mis à cultiver. C'est pourquoi l'Agriculture n'étant que postérieure à la vie Pastorale, elle lui reste subordonnée comme la flûte gauche l'est à la droite. Avec vos flûtes, dit AGRIUS, non-seulement vous privez par ce systême les propriétaires de l'avantage d'avoir des troupeaux, & les esclaves de celui d'avoir un pécule, puisque le pécule n'est rien autre chose qu'une portion de troupeau, que les maîtres leur accordent, pour le faire paître à leur profit ; mais encore vous rendez sans objet les

---

(25) On trouve dans les anciens monumens des preuves de l'usage, sur lequel Varron fonde cette comparaison.

(26) Il étoit de Messene en Sicile, & disciple d'Aristote. Il avoit composé trois Livres sur les peuples & les villes de Grece. Les Spartiates ordonnerent qu'on lût tous les ans en public le Livre, qu'il avoit composé sur leur République, & que les jeunes gens assistassent à cette lecture.

loix relatives aux Fermiers, qui portent qu'un Fermier ne menera point paître ſur un terrein couvert d'arbriſſeaux, cette race d'animaux que l'Aſtrologie a placés dans le Ciel près du Taureau, je veux dire les chevres. Prenez garde, Agrius, lui répliqua Fundanius, de conclure de cette défenſe des loix, que tout engrais de beſtiaux ſoit oppoſé à l'Agriculture, puiſqu'au contraire ces loix laiſſent la liberté d'y mener paître certaines eſpeces de beſtiaux. Il eſt vrai qu'il y en a qui ſont le fléau & le poiſon de la culture, comme, par exemple, les chevres dont vous parliez, qui détruiſent tous les jeunes plans en les broutant, ainſi que les vignes & les oliviers. C'eſt de là qu'eſt venu l'uſage d'immoler les animaux de cette derniere eſpece à tel Dieu, & de n'en point immoler au contraire à tel autre, & cela pour des raiſons à la vérité différentes, mais puiſées également dans le même principe d'averſion contre eux, qui fait que tel Dieu ne veut pas même les avoir ſous ſes yeux, & que tel autre aime à les voir périr. C'eſt ainſi qu'on immole des boucs à Bacchus (27), le pere & l'inventeur de la vigne, comme pour leur faire payer de la tête les torts qu'ils font à cette plante; & qu'au contraire on n'immole jamais à Minerve *(28)* d'animaux de cette claſſe, à cauſe de l'olivier que l'on dit qu'ils

---

(27) Voy. la Note. 11 du Chap. I.
(28) Voy. la Note 15 du Chap. I.

rendent ſtérile, lorſqu'ils en broutent les premiers bourgeons, parce que leur ſalive eſt un poiſon pour ces fruits. C'eſt pour la même raiſon qu'on n'en mene qu'une ſeule fois au Temple à Athênes, & encore eſt-ce par la néceſſité où l'on eſt d'en ſacrifier, de peur qu'ils ne ſoient à même de toucher aux oliviers, que l'on dit avoir pris naiſſance dans cette ville. Il n'y a point, dis-je, d'autres beſtiaux que l'Agriculture puiſſe regarder comme lui étant propres, que ceux au moyen deſquels on peut parvenir à rendre un champ plus fertile, comme, par exemple, ceux qu'on peut atteller à la charrue. Si cela eſt ainſi, dit AGRASIUS, comment pourra-t-on ne point admettre dans une terre telle eſpece de bétail que ce ſoit, puiſqu'il n'y a point de bétail qui ne fourniſſe du fumier, objet qui eſt de la plus grande utilité pour les terres : Il faudra donc auſſi, dit AGRIUS, dire qu'un troupeau d'eſclaves fera partie de l'Agriculture, lorſqu'on jugera à propos d'en tirer la même utilité. Votre erreur vient donc de ce que vous vous imaginez, que l'on doive avoir dans une terre toute eſpece de beſtiaux, même ceux dont on tire une utilité étrangere à cette terre ; ce qui n'eſt point raiſonnable, autrement il faudroit auſſi y avoir beaucoup d'autres choſes abſolument étrangeres, comme, par exemple, un grand nombre de Tiſſérands, d'ouvriers en draps & d'autres eſpeces d'artiſans. Séparons donc, dit SCROFA, l'engrais des beſtiaux de l'Agriculture,

ainſi que tous les autres objets qui lui ſont étrangers, mais qu'il plaira à telle ou telle perſonne d'avoir dans ſon fond. Faudra-t-il, dis-je, m'en rapporter aux livres des Saſernas pere & fils (29); & dois-je penſer d'après eux, qu'il y ait plus de rapport entre l'Agriculture & la façon de faire des ouvrages de poterie, qu'entre l'Agriculture & les mines d'argent, ou de tel autre métal que ce ſoit, qui toutes ne peuvent pas certainement s'exploiter ailleurs que dans un fond quelconque ? mais non, & de même que les carrieres & les ſablonnieres ne ſont point du fait de l'Agriculture, les ouvrages de poterie n'en ſont point non plus : ce n'eſt pas que je veuille en conclure qu'on ne doive pas les exploiter, ni en tirer du profit dans les terres où on pourra le faire commodément; de même que ſi on a un fond ſitué près d'un grand chemin, & un emplacement commode pour les voyageurs, il faut ſans contredit y conſtruire des Hôtelleries, mais cependant, tel profit que l'on en tire, on ne pourra pas dire, qu'elles faſſent pour cela partie de l'Agriculture. En effet, de ce qu'il réſulte quelque profit pour un propriétaire à cauſe de ſa terre, ou même dans ſa terre, il ne s'enſuit pas qu'il doive rapporter ce profit à l'Agriculture, puiſqu'il n'y a réellement de fruit, qui ſoit dans le cas d'y être

(29) D'anciennes Médailles font foi qu'ils étoient de la famille Hoſtilia.

rapporté, que celui que l'on fait venir de la terre elle-même pour ſon uſage, & en vertu d'un enſemencement que l'on aura fait précédemment. STOLON prenant la parole, me dit : Vous portez ſûrement envie à ce grand Auteur, & ce n'eſt que par eſprit de critique que vous le reprenez ſur l'article des poteries, d'autant que vous avez paſſé ſous ſilence bien d'excellentes choſes dont il traite, pour n'être pas dans le cas de lui donner les éloges qu'il mérite, quoi qu'elles ſoient très-fort du reſſort de l'Agriculture. SCROFA s'étant mis à ſourire, parce quil ne faiſoit aucun cas de ce qui étoit contenu dans ces Livres, quoiqu'il en fût fort bien inſtruit, & AGRASIUS qui penſoit en être également inſtruit, ayant prié STOLON de dire quelles étoient ces choſes dont il entendoit parler, celui-ci commença à dire : L'Auteur donne la façon de tuer les punaiſes en ces termes; Faites tremper du concombre ſauvage dans l'eau, & répandez de cette eau en tel endroit que vous voudrez, les punaiſes n'en approcheront point; ou bien frottez votre lit de fiel de bœuf mêlé avec du vinaigre. FUNDANIUS regardant SCROFA, lui dit : Il a pourtant raiſon de dire que cet Auteur a donné cette méthode dans ſon Agriculture. SCROFA lui répondit : Oui j'en conviens, comme il a auſſi donné celle-ci : Pour épiler quelqu'un, il n'y a qu'à jetter dans de l'eau une grenouille jaune, la faire cuire juſqu'à ce que l'eau ſoit réduite aux deux tiers, & lui

en frotter le corps. Pour moi, répliquai-je, je citerai d'autant plus volontiers un article, que j'ai trouvé dans ce Livre, que c'est un article qui concerne la santé de FUNDANIUS; car ses pieds lui occasionnent souvent des rides sur le visage, par la douleur qu'ils lui causent. Dites le promptement, je vous prie, reprit FUNDANIUS, car j'aime mieux apprendre quelque chose qui puisse contribuer à la guérison de mes pieds, que d'apprendre comment il faut planter des pieds de poirée. STOLON se mettant à sourire : Je me charge, dit-il, de raconter, en me servant des mots même dont l'Auteur s'est servi, tels que je les ai entendu réciter à Tarquenna, la maniere dont l'Auteur veut que vous puissiez guérir un homme, pourvu que dès qu'il aura commencé à sentir de la douleur aux pieds, il se souvienne de vous. Hé bien, je pense à vous, reprit FUNDANIUS, ainsi guérissez mes pieds : Allons, poursuivit STOLON; *Que la terre garde la maladie, & que la santé reste ici.* L'Auteur veut que l'on répete ces paroles trois fois neuf fois, que l'on touche la terre, que l'on crache, & que l'on soit à jeun pour faire ce charme. Vous trouverez encore, ajouta-t-il, beaucoup d'autres secrets dans les Sasernas, qui tous n'ont aucun rapport à l'Agriculture, & qu'il faut par conséquent rejetter. Comme si, repliquai-je, il ne s'en trouvoit pas de pareils dans les autres Auteurs? N'y a-t-il pas en effet, même dans le Livre que le grand Caton a donné sur

l'Agriculture, mil choses de cette nature, telles que celles-ci? Comment il faut faire la *Placenta* (30); Comment il faut faire le *Libum* (31); Comment il faut saler les jambons (32). Vous ne parlez pas, dit AGRIUS, de cette méthode qu'il a aussi donnée (33): Si l'on veut beaucoup boire dans un repas & manger avec appétit, il faut auparavant manger du chou crud avec du vinaigre, & recommencer à en manger la valeur de cinq feuilles après le repas.

CHAPITRE III.

A-PRÉSENT, dit AGRASIUS, que nous avons mis de côté les choses qu'il faut distinguer de la culture, comme lui étant étrangeres : voici celles qui nous restent à examiner? Quelle espece de science est l'Agriculture, & quels sont les préceptes de cette science relativement à la culture : si c'est un Art ou tout autre chose, & quel est le point dont elle part pour arriver à son but. STOLON ayant tourné les yeux sur SCROFA, lui dit : C'est à vous à nous expliquer ces différens points, comme étant le

(30) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. LXXVI.
(31) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. LXXV.
(32) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. CLXII.
(33) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. CLVI.

plus diſtingué par l'âge, par le rang & par les connoiſſances. SCROFA ſenſible à ce compliment commença ainſi : L'Agriculture eſt non-ſeulement un Art, mais encore un Art de néceſſité & très-étendu. C'eſt la ſcience qui nous apprend ce que nous devons ſemer, & les travaux que nous avons à exécuter dans telle eſpece de terre que ce ſoit, & qui nous fait diſcerner quelle eſt celle qui eſt en état de rapporter continuellement les fruits les plus abondans.

CHAPITRE IV.

LEs principes de l'Agriculture ſont les mêmes, que ceux qu'Ennius (1) donne au monde, ſçavoir : l'Eau, la Terre, l'Air & le Feu ; car ces principes ſont la premiere choſe qu'il faut connoître, avant de confier vos ſemences à la terre, attendu que ce ſont les principes des fruits que vous récolterez; c'eſt de cette connoiſſance que doivent partir les Agriculteurs, pour diriger leurs travaux vers ces deux buts-ci : l'utilité & l'agrément; le premier but tend à procurer des fruits,

(1) Le Poëte Ennius (V. la Note 6. du Chap. I.) avoit traduit du Grec en Latin, des morceaux tirés d'Epicharmus Poëte & Philoſophe Pytagoricien, ſur la nature des choſes, & avoit donné à cet Ouvrage, dont ceci eſt tiré, le titre d'*Epicharmus*.

& le ſecond à procurer du plaiſir. Ce qui eſt utile l'emporte à la vérité ſur ce qui eſt de pur agrément; mais cependant la culture, en rendant une terre plus belle à la vue, non-ſeulement la rend communément plus fructueuſe, comme il arrive lorſque des plans d'oliviers ou de vignes mariées à des arbres, ſont rangés avec un certain ordre, mais elle la rend encore plus aiſée à vendre, en ajoutant à ſon prix réel. Car il n'y a perſonne, qui, de deux fonds qui rapportent également, n'aime mieux acheter plus cher celui qui eſt de la plus belle apparence, que celui qui ſe préſente mal à l'œil. Le fond le plus utile eſt ſans contredit celui qui eſt le plus ſain, parce que le produit en eſt certain; au lieu qu'il arrive que dans un fond mal-ſain, tout fertile qu'il ſoit d'ailleurs, les accidens ne laiſſent point au Cultivateur le temps de voir parvenir les fruits à la récolte. Effectivement dans tout endroit où il faut batailler avec la mort, non-ſeulement les fruits ſont incertains, mais la vie même des Cultivateurs n'eſt pas en ſûreté; auſſi par-tout où la ſalubrité manque, la culture n'eſt-elle rien autre choſe qu'un jeu de hazard, auquel le Propriétaire riſque ſa vie & ſa fortune. Ce n'eſt pas que la ſcience ne puiſſe obvier à cet inconvénient, & le rendre moins funeſte : en effet, de ce que la ſalubrité, qui provient de l'air & de la terre, n'eſt pas à notre diſpoſition, & qu'elle dépend de la nature, il ne s'enſuit pas qu'il ne ſoit

pas en notre pouvoir, à beaucoup d'égards, de rendre plus ſupportables par nos ſoins les inconvéniens les plus facheux. Si, par exemple, un fond ſe trouve mal-ſain, ſoit à cauſe de la terre, ou de l'eau qu'on y rencontre, ſoit à cauſe de quelques mauvaiſes odeurs qu'il exhale en certains endroits, comme s'il ſe trouve trop-chaud par la poſition du climat ſous lequel il eſt ſitué, ou qu'il ſoit battu de quelques mauvais vents; un Propriétaire peut communément venir à bout de corriger ces défauts par l'Art & par les dépenſes qu'il y fera. On voit par-là combien il eſt intéreſſant d'examiner le pays dans lequel ſont ſituées les Métairies, leur étendue, & leur poſition relativement aux entrées, aux portes & aux fenêtres. Hyppocrate, ce fameux Médecin (2), n'a-t'il pas par ſa ſcience préſervé d'une grande peſte, je ne dis pas un ſeul endroit, mais un nombre de Villes conſidérable? Mais pourquoi le citer à l'appui de ce que je dis? Notre ami VARRON, ici préſent, n'a-t'il pas ſçu ramener ſains & ſaufs ſes compagnons de voyage & ſes gens, dans le temps que l'armée & la flotte étoient à l'Iſle de

(2) C'eſt le premier des Médecins, qui ait donné des préceptes clairs ſur ſon Art. On en a fait un éloge qu'aucun Médecin n'a peut-être mérité depuis lui, lorſqu'on a dit, qu'il étoit auſſi éloigné de tromper les autres, que de tomber lui-même dans l'erreur. Cet homme célebre étoit de l'Iſle de Coos, & mourut à 104 ans.

Corcyre,

Corcyre, quoique toutes les maiſons fuſſent remplies de malades & de cadavres, en faiſant faire de nouvelles fenêtres aux maiſons, pour y donner paſſage au vent du Nord, en bouchant celles par leſquelles entroit l'air peſtilentiel, en changeant de côté les ouvertures des portes, & enfin par toutes ſortes d'autres expédiens de cette nature.

CHAPITRE V.

APRÈS avoir fixé les principes & le but de l'Agriculture, il nous reſte à examiner de combien de parties cet Art eſt compoſé. Le nombre m'en paroît immenſe, dit AGRIUS, lorſque je conſidere la quantité de livres que Théophraſte (1) a compoſés ſous les titres d'*Hiſtoire des Plantes*, & de *Cauſes de la végétation.* Ces Livres, dit STOLON, ſont plus utiles à ceux qui veulent fréquenter les Ecoles des Philoſophes, qu'à ceux qui ne veulent que s'adonner à cultiver des terres. Je ne prétens cependant pas vouloir dire par-là qu'ils n'aient rien d'utile, & qu'ils ne puiſſent pas ſervir aux uns comme aux autres. Quoiqu'il en ſoit, j'aime mieux que vous nous expliquiez vous-même les différentes parties de l'Agriculture. Il y a dans l'Agriculture, reprit SCROFA, quatre parties à conſidérer,

(1) Voy. la Note 26, du Chap. I.

d'où dérivent toutes les autres : la premiere, c'eſt la connoiſſance d'un fond de terre, c'eſt-à-dire, de la qualité du ſol en lui-même, & de ſes différentes parties ; la ſeconde eſt la connoiſſance de ce qu'il faut avoir ſur ce fond pour la culture ; la troiſieme eſt la connoiſſance des travaux qu'il y faut faire pour le bien cultiver ; & la quatrieme enfin eſt la connoiſſance des temps deſtinés à chacun de ces travaux. Chacune de ces quatre parties ſe ſubdiviſe elle-même au moins en deux branches. La premiere partie qui concerne le fond, renferme d'un côté les terres, de l'autre les métayeries & les étables. La ſeconde partie qui concerne le mobilier, qui doit être dans un fond pour la culture, ſe ſubdiviſe auſſi en deux branches, dont la premiere comprend les hommes qui doivent travailler à la culture, & la ſeconde le reſte de l'attirail qu'elle entraîne après elle. La troiſieme partie qui a pour objet les choſes qu'il faut faire dans un fond, renferme les préparatifs qu'elles exigent, & la connoiſſance des lieux où on doit les faire. Enfin la quatrieme partie qui concerne les temps, comprend ce qui a rapport au cours du Soleil pendant l'année, & à celui de la Lune pendant le mois. Je commencerai par ces quatre premieres diviſions, en traitant tout de ſuite des ſous-diviſions d'une maniere plus détaillée.

CHAPITRE VI.

IL nous faut d'abord examiner, relativement au ſol d'un fond, ces quatre points-ci : quelle eſt ſa forme ; de quelle nature eſt la terre dont il eſt compoſé ; quelle eſt ſon étendue ; & comment il eſt en ſûreté par lui-même. Comme un fond peut être conſidéré ſous deux eſpeces de forme, l'une qu'il tient de la nature, & par laquelle il eſt d'une meilleure qualité qu'un autre ; la ſeconde qu'il acquiert par la culture, & qui fait qu'il eſt mieux planté qu'un autre ; je traiterai d'abord de ſa forme naturelle. Or, de même qu'il y a trois genres de terres, que l'on peut regarder comme les plus ſimples, parce qu'elles ne ſont point compoſées de différentes eſpeces, à ſçavoir celles qui ſont ſituées dans les plaines, celles qui ſont ſituées ſur des collines, & celles qui ſont ſur de hautes montagnes : il y en a auſſi un quatrieme genre mixte, c'eſt-à-dire, qui eſt compoſé ou des trois précédens, ou ſeulement de deux d'entr'eux, tel que celui de certaines terres qu'on trouve en pluſieurs endroits. Pour les trois genres ſimples, il eſt certain qu'il y a une culture qui convient davantage aux terres qui ſont dans les plaines, qu'à celles qui ſont ſituées ſur le haut des montagnes, parce que les premieres ſont plus chaudes que les dernieres,

comme il y en a auſſi une différente pour celles qui ſont ſituées ſur les collines, attendu que celles-ci ſont plus tempérées que les deux autres eſpeces. La différence de ces qualités ſera d'autant plus ſenſible, que le pays où ces terres ſeront ſituées, ſera plus étendu, lors ſur-tout que ce pays ne ſera compoſé dans toute ſon étendue, que de terres d'un ſeul genre. C'eſt pour cela que la plus grande chaleur ſe fait ſentir dans les pays où il ſe trouve des plaines bien ſpacieuſes; d'où vient que dans le pays de l'Apulia le climat eſt ſi chaud & ſi peſant: de même que les pays montagneux, comme le Mont-Véſuve, ſont plus légers, & en conſéquence plus ſains. Ceux qui cultivent les terreins bas, ſouffrent plus de l'Eté; au lieu que ceux qui cultivent les terreins élevés, ſouffrent plus de l'Hiver: on s'y prend de meilleure heure pour faire les ſemailles du Printemps dans les plaines, que l'on ne fait dans les lieux élevés, & la récolte ſe fait plutôt dans ces derniers que dans les premiers; comme auſſi l'on ſeme, & l'on recueille plus tard dans les lieux élevés, à proportion de ce qu'ils le ſont davantage. Quelques arbres ne parviennent à toute la hauteur & à toute la fermeté dont ils ſont ſuſceptibles, que ſur les montagnes, & par le froid qui s'y fait ſentir; de ce nombre ſont les diverſes eſpeces de ſapins: d'autres n'y parviennent que dans les lieux tempérés, comme ici; tels ſont les peupliers & les ſaules: il en eſt qui réuſſiſſent dans les terreins élevés, comme

l'arbousier & le chêne; & d'autres dans les terreins bas, comme l'amandier & le figuier qui rapporte des figues folles. Il y a plus d'analogie entre les fruits des collines basses,& ceux des plaines, qu'entre ces mêmes fruits, & ceux des montagnes : c'est le contraire pour les collines élevées. Ces trois différentes formes naturelles donnent aussi des différences entre les plantations, qui leur conviennent. C'est ce qui fait que l'on estime plus les terres à bled des plaines, les vignes des collines & les forêts des montagnes; d'ordinaire l'Hiver est le temps le plus favorable pour ceux qui cultivent les plaines, parce qu'ils y trouvent alors des prés en herbes, & que la taille des arbres est plus supportable à y faire dans cette saison. L'Eté au contraire est plus avantageux pour ceux qui cultivent les terreins montagneux, tant parce qu'il s'y trouve beaucoup plus de pâturage pendant cette saison, que dans les plaines dont les herbes sont alors brulées, que parce que le travail, qu'exige la culture des arbres, s'y fait plus commodément, à cause de la fraîcheur de l'air, qui s'y fait sentir plus que dans les plaines. Une plaine dont la pente est uniformément soutenue d'un seul côté dans toute son étendue, est préférable à celle qui seroit exactement de niveau, parce que, les eaux n'ayant point découlement dans cette derniere, elle est sujette à devenir marécageuse : à plus forte raison un terrein, lorsqu'il est mal applani, est-il d'autant plus défectueux, que les parties basses & sans

iſſues, où les eaux ſe raſſemblent & croupiſſent, y ſont en plus grande quantité; c'eſt ainſi que ces trois différentes formes naturelles de terres, ſont autant de raiſons qui déterminent à les cultiver différemment.

CHAPITRE VII.

STOLON. Il paroît qu'on peut rapporter aſſez commodément à cette forme naturelle, ce que Caton dit (1): Que le meilleur fond de terre, eſt celui qui eſt ſitué au pied d'une montagne & expoſé au midi. SCROFA continua ainſi : Quant à la forme qu'un fond de terre reçoit de la culture, je prétens qu'un terrein qui préſente un aſpect plus élégant qu'un autre, eſt par-là même d'un plus grand rapport; comme, par exemple, des plans de vignes mariées à des arbres bien arrangés en quinconces, ſont d'un plus grand profit que des plans confus, à cauſe de l'ordre dans lequel ces arbres ſont arrangés, & des intervalles qui ſont ménagés entre chacun. C'eſt pourquoi le vin ou le bled que nos Ancêtres récoltoient ſur un terrein, étoit en moindre quantité & de moindre qualité, que celui que nous récolterions ſur un terrein de même grandeur, parce qu'ils le plantoient

(1) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. I.

& l'ensemençoient mal : car lorsque les choses sont chacune à leur place, il est certain que leur totalité occupe moins d'espace, qu'elles ne se nuisent pas mutuellement, & que les unes n'interceptent pas aux autres les influences du Soleil, de la Lune & de l'Air, dont elles ont toutes également besoin. C'est ce que l'on peut sentir par une comparaison prise de certains corps : on ne peut, par exemple, faire entrer qu'à grande peine, dans un *modius* & demi, toutes les noix cassées, que contenoit franchement un *modius*, quand elles étoient entieres, parce que, dans ce dernier cas, chacune avoit sa coquille & son amande disposées dans le lieu même, qu'elles devoient occuper naturellement. D'ailleurs, lorsque des vignes ou des oliviers sont plantés en ordre, le Soleil & la Lune les mûrissent également par tous les côtés, d'où il résulte qu'ils produisent plus de raisins & plus d'olives, & que ces fruits parviennent plus promptement à leur maturité ; deux effets qui sont infailliblement suivis de deux autres, sçavoir, qu'ils rendent plus de vin doux & d'huile, & par conséquent plus d'argent. Nous voici parvenus au second point, qui consiste à sçavoir de quelle espece de terre doit être composé le sol d'un fond, pour être appellé très-bon, ou non bon : de-là dépend en effet le choix des especes de productions auxquelles on le tournera, & du genre de culture qu'on lui donnera. Car toutes sortes de plantes ne viennent pas également bien dans un même

terrein, & de même que tel terrein eſt propre pour la vigne, tel autre pour le bled, on peut dire en général que de tous les terreins poſſibles, les uns ſont propres pour une choſe, & les autres pour une autre. Auſſi dit-on que dans l'Iſle de Crete, il y a auprès de Cortinia un platane, qui ne ſe dépouille point de ſes feuilles en Hiver (2). Théophraſte (3) raconte qu'il y en a un pareil dans l'Iſle de Cypre. Il y a encore en face de la ville de Sybaris, que l'on appelle aujourd'hui Thurium, un chêne qui a la même propriété (4). Il arrive auſſi auprès d'Elephantine, que les figuiers & les vignes ne quittent point leurs feuilles, comme dans notre pays. Par la même raiſon beaucoup de plantes rapportent deux fois l'an, comme les vignes de Smirne, auprès de la mer (5), & les pom-

---

(2) Pline 12, 1 en citant ce phénomene célébré tant par les Auteurs Grecs, que par les Auteurs Latins, en prend occaſion de tourner en dériſion la paſſion des Grecs pour les fables, parce qu'ils avoient débité que c'étoit ſous cet arbre que Jupiter avoit eu commerce avec Europe, comme ſi cet arbre fût unique en ſon genre.

(3) Voy. la Note 26 du Chap. I.

(4) Pline 16, 21, ajoute que ce chêne n'entroit en pouſſe qu'au milieu de l'Eté, d'où l'on pourroit conclure que toute la merveille de ces arbres conſiſtoit en ce que, pouſſant plus tard que les autres, ils gardoient à proportion leurs feuilles après que les autres les avoient quittées.

(5) Le P. Hardoin ſur Pl. 16, 50, veut, d'après des Manuſcrits de Pline qu'il a conſultés, qu'au lieu de *Mare* on

miers dans le voiſinage de Conſentia. Le principe que j'avance eſt encore prouvé par l'expérience, qui nous apprend que les lieux, qui ne ſont point cultivés, montrent plus de diverſité dans leurs productions, que ceux qui le ſont; mais que ceux-ci donnent aux leurs plus de qualité. C'eſt pour cela encore qu'il y a des plantes, qui ne peuvent vivre que dans un terrein aqueux, ou même au milieu de l'eau, encore ces ſortes de plantes ne vivent-elles pas indiſtinctement dans toute eſpece d'eau, puiſque les unes vivent mieux dans des lacs, comme les roſeaux dans le lac de Reate; les autres dans les fleuves, comme les aunes dans le fleuve Epeirus; d'autres enfin dans la mer, comme le dit Théophraſte des palmiers & des ſcilles. Lorſque j'étois à la tête de l'armée, j'ai trouvé des pays ſitués dans l'intérieur de la Gaule Tranſalpine, proche le Rhein, où il ne croiſſoit ni vignes, ni oliviers, ni arbres fruitiers, où l'on ne fumoit pas autrement les terres, qu'avec de la craie blanche, qu'on tiroit du ſein de la terre, & ou les habitans, au lieu de tirer leur ſel de la terre ou de la

---

liſe *Matroum*, c'eſt-à-dire, auprès du Temple de Cybele, la mere des Dieux. Il eſt certain par Pline 14, 4, & par Strabon *L.* 4, que ce Temple exiſtoit à Smyrne; mais eſt-ce une raiſon ſuffiſante pour corriger notre Auteur, & ce Temple lui-même ne pouvoit-il pas être auprès de la mer, & donner lieu à ces deux Auteurs de déſigner un ſeul & même endroit, l'un par le voiſinage de la mer, & l'autre par celui du Temple.

mer, ſe contentoient de brûler certains bois, dont les charbons leur en tenoient lieu (6). Lorſque Caton, dit STOLON, fait la revue des différentes ſortes de terreins, pour examiner lequel eſt le meilleur (7), il les diviſe en neuf claſſes, de façon qu'il met dans la premiere claſſe celui que l'on peut planter de vignes, qui ſoient abondantes en vin de bonne qualité; dans la ſeconde un jardin bien arroſé; dans la troiſieme des ſauſſayes; dans la quatrieme des plans d'oliviers; dans la cinquieme des prairies; dans la ſixieme une terre à bled; dans la ſeptieme un bois taillis; dans la huitieme un lieu planté en arbres fruitiers, & dans la neuvieme une chenaye. Je ſçai bien, dit SCROFA, que c'eſt ce qu'il a écrit, mais tout le monde n'eſt pas en cela de ſon avis, puiſqu'il y a des perſonnes qui mettent les bonnes prairies dans la premiere claſſe, ſur quoi je penſe moi-même comme elles : c'eſt pour cela que les Anciens ont donné aux prés le nom de *Prata*, comme qui diroit *Parata*, parce qu'ils ſont toujours prêts à rapporter, ſans exiger de grands ſoins. Cæſar Vopiſcus, plaidant une cauſe après ſon Edilité (8), devant les Cen-

---

(6) Pline 31, 7, dit qu'en certains endroits c'eſt le charbon du chêne qui vaut le mieux pour cet uſage, & en d'autres celui du coudrier. Il paroît cependant, par ce Naturaliſte, que le charbon, tel qu'il ſoit, ne contracte cette propriété, que lorſqu'on jette deſſus de l'eau ſalée, pendant qu'il eſt en feu.

(7) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. I.

(8) Les Ediles étoient des Magiſtrats chargés à Rome du

ſeurs (9), avança que les campagnes de Roſea étoient les plus graſſes de l'Italie, puiſque lorſqu'on y avoit laiſſé la veille un échalas, on ne pouvoit plus le retrouver le lendemain, à cauſe de la hauteur de l'herbe, dont il ſe trouvoit couvert.

CHAPITRE VIII.

IL (1) y a auſſi des Antagoniſtes de la vigne, qui penſent que les frais qu'elle entraîne après elle, conſument à eux ſeuls le produit des fruits qu'elle peut rapporter. Il faut, dis-je, faire une diſtinction entre les différentes eſpeces de vignes; car il y en a de beaucoup d'eſpeces. Il y en a de rampantes, & qui n'ont pas beſoin d'échalas, comme en Eſpagne; il y en a d'élevées, comme celles que l'on

ſoin de donner les jeux publics. Ils avoient l'Intendance des Temples & la police de toute la Ville.

(9) Les Cenſeurs étoient les Magiſtrats chargés de faire le dénombrement du peuple. Ils avoient inſpection ſur les mœurs & la conduite de tous les Citoyens.

(1) La premiere phraſe de ce Chapitre eſt viſiblement une ſuite de ce qui a précédé, c'eſt-à-dire, une expoſition d'un ſecond avis oppoſé au ſentiment de Caton, qui préféroit les vignes à tout. Ainſi la ſéparation de ce Chapitre d'avec le précédent eſt mal placée, & ne pourroit tout-au-plus ſe tolérer qu'à la ſeconde phraſe. Nous avons déja remarqué que les diviſions par Chapitres ne ſont pas de nos Auteurs.

appelle *Jugatæ*; la plupart de celles d'Italie ſont de cette nature. Cette derniere eſpece de vignes a beſoin de deux choſes; de paiſſeaux & de jougs: on appelle paiſſeaux des pieux, que l'on fiche en terre perpendiculairement pour ſoutenir la vigne: on appelle jougs, d'autres pieux qui ſont paſſés en travers ſur les premiers: & c'eſt de ce mot que ces vignes ont pris le nom de *Jugatæ*. On compte à peu près quatre eſpeces de jougs: les perches, les roſeaux, les cordes & les ſarmens; les perches ſont d'uſage dans le canton de Falernum, les roſeaux dans celui d'Arpinum, les cordes dans celui de Brunduſium, & les ſarmens dans celui de Mediolanum. Il y a deux façons d'attacher les vignes au joug: l'une eſt de les y attacher perpendiculairement, comme l'on fait dans le canton de Canuſium; l'autre eſt de les y attacher en forme de treillage, de façon que leurs branches ſe croiſent par le milieu, comme ſont la plupart des vignes d'Italie. Quand on tire ces jougs de ſon propre terrein, il n'y a pas lieu de craindre que la vigne ſoit couteuſe; quand on en tire la meilleure partie des Métairies voiſines, les frais ne ſont pas encore conſidérables. Pour les jougs de la premiere eſpece, il faut avoir ſur ſon fond des ſauſſayes, dont on les tirera; pour ceux de la ſeconde, une portion de terrein plantée en roſeaux; pour ceux de la troiſieme, une plantation en jonc ou autre choſe d'équivalent; pour ceux de la quatrieme enfin, il faut avoir un plan d'arbres, ſur leſquels on

puiſſe entrelaſſer de long ſarmens de vignes, comme font ceux de Mediolanum, ſur des arbres qu'ils appellent *opulos* (2), & ceux de Canuſium, ſur les figuiers, dont ils réuniſſent à cet effet pluſieurs branches liées enſemble avec des roſeaux (3). On compte auſſi à peu près quatre eſpeces de paiſſeaux, la premiere eſpece, qui eſt la plus robuſte & la meilleure de celles, que l'on puiſſe employer à la vigne, eſt de chêne ou de genevrier, & s'appelle *ridica*. La ſeconde eſpece s'appelle *palus ;* c'eſt une perche qui ſera d'autant meilleure, qu'elle ſera plus dure, parce qu'elle ſe conſervera d'autant plus long-temps ; lorſqu'elle ſera pourrie en terre par le pied, on l'en arrachera & on la retournera de l'autre ſens, de façon que ce qui en étoit hors de terre s'y trouvera enfoncé. La troiſieme eſpece, eſt celle que le roſeau fournit ſubſidiairement, lorſqu'on manque des deux premieres : on prend pour cela quelques roſeaux, que l'on attache enſemble avec leur écorce, & que l'on met dans de petits tuyaux de terre cuite, que l'on appelle *cuſpides ;* il faut que ces tuyaux ſoient percés par le bout, afin que l'eau des pluies puiſſe s'écouler par ce trou. La nature ſeule fournit la quatrieme eſpece, lors qu'en formant un vignoble, on a ſoin d'entrelaſſer les

(2) Des obiers.

(3) Pour leur donner plus de conſiſtance, parce que les branches de figuier ſont trop foibles & trop fragiles par elles-mêmes.

branches de ſeps, d'arbres en arbres; il y a des perſonnes qui appellent ces ſortes d'entrelaſſemens *traduces*, d'autres les appellent *rumpi*. Les vignes doivent monter à la hauteur de l'homme; & leurs paiſſeaux doivent être à une diſtance ſuffiſante les uns des autres, pour que des bœufs attelés enſemble puiſſent labourer dans les intervalles. La vigne la moins couteuſe, eſt celle qui, ſans avoir beſoin de jougs, peut rendre un *Acratophoron* de vin (4). Il y en a de deux eſpeces : les unes dont les grappes n'ont pas d'autre lit que la terre, telles qu'on en voit en pluſieurs contrées de l'Aſie; mais il arrive ſouvent dans ce cas là, que les renards en profitent autant que les hommes, & que ſi la terre vient à engendrer des rats, la vendange diminue en conſéquence, à moins que l'on n'ait ſoin de diſtribuer par toute la vigne des ſouricieres, que l'on fait dans l'Iſle de Pandataria: l'autre eſpece de vigne eſt celle dont on releve au-deſſus de terre les branches qui promettent de la grappe; à cet effet on met deſſous la branche, à l'endroit où elle eſt chargée de grappes, des fourchettes faites avec des petites branches d'arbres d'environ deux pieds de longueur, pour empêcher la vendange de périr; par ce moyen cette branche s'accoutume inſenſiblement après la

(4) C'étoit une eſpece de vaiſſeau à mettre le vin pur, comme le porte le nom dérivé d'ἄκρατος, qui veut dire pur, & de φέρω, porter.

vendange à devenir une branche à fruit, que l'on attache en conſéquence au ſep avec une petite corde, ou un lien que nos anciens appelloient *ceſtum*. Il faut dans les pays où il y a de ces vignes, que le Propriétaire, dès que les vendangeurs ſont partis, rapporte chez lui ces fourchettes, pour les y garder pendant l'Hiver, afin de pouvoir s'en ſervir une autre année, & éviter par-là de nouvelles dépenſes : c'eſt l'uſage de ceux de Reate en Italie. Toutes ces différences de ſoigner la vigne, n'ont lieu que parce qu'il eſt eſſentiel de ſe prêter à la différente nature des terres. En effet, dans les endroits où la terre eſt naturellement humide, il faut beaucoup élever la vigne, parce que le vin dans ſa formation & dans ſa croiſſance, ne cherche point l'eau, comme lorſqu'il eſt dans le verre, & prêt à boire, mais bien le Soleil. C'eſt pour cela (à ce que j'imagine) que les branches des vignes ont une tendance à quitter le ſep le plutôt qu'elles peuvent, pour grimper aux arbres.

CHAPITRE IX.

IL importe donc, ainſi que je le diſois tout-à-l'heure, de ſçavoir de quelle nature eſt la terre, & quel eſt l'objet pour lequel elle eſt bonne ou mauvaiſe. Il y a trois acceptions du mot de terre; ce mot ſe prend dans le ſens général, dans le

ſens propre & dans le ſens mixte. Le mot de terre eſt pris dans le ſens général, lorſqu'on dit : le globe de la terre, la terre d'Italie, ou telle autre terre que ce ſoit ; car ſous cette dénomination générale on comprend la pierre, le ſable & les autres parties dont elle eſt compoſée. Le même mot eſt pris dans le ſecond ſens, qui eſt le ſens propre, lorſqu'on ne lui ajoute aucune dénomination particuliere, & qu'on ſe contente de dire ſimplement *de la terre*. Enfin, il eſt pris dans le troiſieme ſens, lorſqu'on ajoute à ce mot un épithete, pour déſigner les mêlanges dont la terre eſt compoſée, & qui la rendent propre à recevoir dans ſon ſein les ſemences, qui doivent y prendre croiſſance, comme lorſqu'on dit une terre argilleuſe, ou une terre pierreuſe, ou toute autre eſpece de terre : car le mot de terre pris dans ce dernier ſens, ne comprend pas moins d'eſpeces différentes, que lorſqu'il eſt pris dans le ſens général, ſi l'on a égard aux mêlanges qui ſe trouvent dans la terre priſe dans l'un comme dans l'autre ſens. En effet, comme dans la terre priſe dans le ſens général, il y a un grand nombre de parties, qui ont chacune leur vertu particuliere, telles que la pierre, le marbre, le moëlon, le caillou, le ſable, la terre rouge, l'argille, la pouſſiere, la craie, le gravier & le charbon (c'eſt-à-dire, les parties que le Soleil échauffe à un tel point, qu'elles vont juſqu'à brûler les racines des plantes) ; de même lorſque la terre, proprement dite, eſt mêlangée de quelqu'unes de

ces

ces parties-là, elle en emprunte ſon nom, & s'appelle ou crayeuſe, ou graveleuſe ou autrement, ſelon qu'elle eſt mêlangée d'autres parties. On peut même dire que l'on compte autant d'eſpeces mixtes, qu'il y a de ces parties différentes, pour ne pas dire plus, puiſque dans la vérité chaque eſpece peut être ſubdiviſée elle-même au moins en trois autres : comme, par exemple, une terre peut être ou extrêmement pierreuſe, ou médiocrement, ou preſque point : & ainſi de même des autres mêlanges de terres, qui peuvent tous paſſer par ces trois degrés. En outre ces trois degrés eux-mêmes peuvent encore être ſubdiviſés chacun en trois autres, parce que chacun de ces trois degrés peut indépendamment de cette premiere qualité, être en outre ou très-humide, ou très-ſec, ou conſerver le milieu entre ces deux qualités. Or toutes ces différences ſont très-importantes à conſidérer par rapport aux fruits. C'eſt pourquoi les gens expérimentés ſement plutôt du froment *Ador* (1), que du bled commun dans un terrein trop humide, comme ils ſement plutôt de l'orge que du froment dans un terrein trop ſec ; &, par la même raiſon, ils ſement indifféremment l'un comme l'autre dans celui qui n'eſt ni trop humide, ni trop ſec. D'ailleurs, toutes ces eſpeces de terres, ont encore d'autres différences plus détaillées :

---

(1) Voy. la Note 1, du Chap. XXXIV, de l'Economie rurale de Caton.

par exemple, s'il s'agit d'une terre ſablonneuſe, autre choſe eſt, quand le ſable en eſt blanc, autre choſe eſt quand il eſt rouge; puiſque, lorſqu'il eſt blanchâtre, on n'y peut pas planter d'arbriſſeaux, comme on le peut au contraire, lorſqu'il eſt plus rouge. De même il y a trois autres qualités eſſentielles des terres, qu'il eſt important de connoître, ſçavoir : ſi elles ſont maigres ou graſſes, ou d'une qualité mitoyenne, parce que, relativement à la culture, les terres graſſes ſont plus univerſellement fertiles que les maigres. Vous ne trouverez pas dans ces dernieres, par exemple dans le canton de Pupinia, des arbres d'une grande élévation, ni des vignes bien fertiles, ni de paille d'une groſſeur honnête, ni de figuiers qui rapportent des figues folles; la plupart des arbres n'y croiſſent pas non plus, & les prés y ſont ſecs & couverts de mouſſe; au lieu que dans un terrein gras, tel que celui de l'Hetruria, les terres labourées rapportent beaucoup, & toutes les années ſans ſe repoſer, les arbres ſont hauts, & l'on n'y voit jamais de mouſſe. Pour les terres d'une qualité mitoyenne, comme celles de Tibur, elles ſont plus propres à tout, à proportion de ce qu'elles approchent plus de la graiſſe que de la maigreur, comme au contraire elles y ſont moins propres, lorſque la pire de ces deux qualités y eſt la dominante. Diophanes de Bythinie (2), dit

(2) Voy. la Note 29 du Chap. I.

STOLON, a prétendu avec assez de raison que pour s'assurer si une terre étoit propre à la culture, ou non, on pouvoit consulter différens indices, les uns pris de ses productions, les autres d'elle-même. Tels sont les indices pris de la terre elle-même; c'est si elle est blanche, si elle est noire, si elle est légere & friable lorsqu'elle est remuée, si elle n'est pas d'une qualité cendreuse, ni trop compacte. Pour les indices que donnent de la bonté d'une terre, les productions qui y croissent sans culture, c'est lorsque ces productions sont bien hautes & que les fruits en sont abondants. Mais poursuivons, & parlez-nous à présent du troisieme point relatif au sol, c'est-à-dire, de sa mesure.

CHAPITRE X.

SCROFA. Les uns ont adopté une façon de mesurer les terres, les autres en ont adopté une autre. Car dans l'Espagne ultérieure on les mesure par *Jugum*; dans la Province Campania, par *Versus*; & nous, dans le canton de Rome & dans tout le Latium, nous les mesurons par *Jugerum*. On appelle *Jugum*, la portée que deux bœufs attelés ensemble peuvent labourer en un jour. On appelle *Versus*, un quarré de cent pieds, tant en longueur qu'en largeur. Le *Jugerum* est le double de l'*Actus quadratus*; & l'*Actus quadratus* est de

cent vingt pieds de largeur, ſur autant de longueur. On lui a donné en Latin (1) le nom d'*Acnua*. La plus petite partie aliquotte du *Jugerum* s'appelle un *Scriptulum*: elle équivaut à dix pieds, tant en longueur qu'en largeur. En partant de ce principe, les Arpenteurs ſont dans l'uſage de dire qu'il y a par-deſſus le *Jugerum* une *Uncia*, ou un *Sextans*, ou une autre partie telle quelle de l'*As*, parce que le *Jugerum* eſt compoſé de deux cens quatre-vingt-huit *Scriptula*, c'eſt-à-dire, par conſéquent, qu'il en contient autant qu'en contenoit notre ancien *As*, avant la guerre Punique (2). Deux de ces *Jugera* réunis, qui forment la quantité préciſe de terres, que l'on dit avoir été anciennement diſtribuée par Romulus à chaque Citoyen, ont pris

(1) Pourquoi lui donner en Latin le nom d'*Acnua*, quand il porte déja le nom Latin, *Actus quadratus ? Acnua* d'ailleurs eſt-il un mot vraiment Latin ? ne ſeroit-ce pas plutôt un mot corrompu & défiguré de celui d'*Agna*, ſemblable à celui de *Porca*, autre meſure dont parle Columelle 5, 1, & dont les Payſans ſeuls ſe ſervoient. Columelle 5, 1 le dit formellement : *Hunc Actum provinciæ Bœticæ ruſtici Acnuam vocant.* Toutes ces raiſons me portent à croire que ces mots du texte, *is modus Acnua Latinè appellatur*, ne ſont qu'un mauvais commentaire puiſé dans Columelle, qu'un ignorant aura ajouté ſur un Manuſcrit de Varron, & qui s'étant perpétué dans d'autres Manuſcrits & dans les imprimés, aura paſſé dans le texte même.

(2) C'eſt la premiere guerre Punique, dont il entend parler, qui commença l'an de la fondation de Rome 490, avant J. C. 262, Voy. Pline 33, 3.

le nom d'*Hæredium*, parce qu'ils étoient transmissibles aux héritiers. Cent de ces *Hæredia*, se sont appellés par la suite une *Centuria*. La *Centuria* est une surface quarrée, dont chacun des côtés a deux mil quatre cens pieds de longueur. Quatre de ces *Centuriæ* jointes ensemble sur deux de face, s'appellent *Saltus* dans les terres qui ont été partagées publiquement entre les Citoyens.

CHAPITRE XI.

FAUTE d'avoir fait attention à la mesure d'une terre, plusieurs personnes sont tombées dans des écarts : celles-ci ont fait leur Métairie moins grande que l'étendue de leur terre ne le requéroit, celles-là l'ont faite plus grande ; deux inconvéniens également contraires à l'intérêt du Propriétaire, comme au rapport de sa terre. En effet, lorsque les édifices sont plus grands, que la terre ne le comporte, ils coûtent plus cher à bâtir & à entretenir, & lorsqu'ils sont plus petits, les fruits sont communément en danger d'être dissipés. Car il n'y a pas de doute qu'il ne faille faire un plus grand cellier à vin dans une terre qui consistera en vignobles, que dans une autre, comme il y faudra faire de plus amples greniers, si c'est une terre qui soit employée toute en bled. Il faut sur-tout, lorsqu'on bâtit une Métairie, faire attention à ce

qu'elle ſoit pourvue d'eau dans ſon enceinte, ou du moins à ce qu'il s'en trouve le plus près que faire ſe pourra. L'eau la plus à deſirer, ſera celle qui y prendra ſa ſource, ou, à ſon défaut, celle qui y coulera perpétuellement. Mais s'il ne s'y trouve point d'eau vive, il faut y conſtruire des citernes qui ſoient à l'abri, & des abreuvoirs qui ſoient en plein air, les premieres à l'uſage des gens, les autres à celui des bêtes.

CHAPITRE XII.

IL faut faire enſorte de placer la Métairie au pied d'une montagne couverte de bois, plutôt que partout ailleurs, & dans un endroit pourvu d'amples pâturages, en l'oppoſant de face aux vents les plus ſains de tous ceux qui ſoufflent dans canton. Le meilleur aſpect pour une Métairie eſt le point de l'horiſon, où le Soleil ſe leve dans le temps de l'Equinoxe, parce que dans cette ſituation, elle aura l'avantage de jouir à la fois de l'ombre en Eté, & du ſoleil en Hiver. Si vous êtes forcé de la bâtir auprès d'un fleuve, il faut avoir ſoin de ne la pas tourner vis-à-vis ſon cours, autrement elle ſeroit très-froide en Hiver, & mal-ſaine en Eté. Il faut avoir la même attention auprès des marécages, tant pour les mêmes raiſons, que parce que, lorſqu'ils viennent à ſe deſſécher, ils engendrent de petits

animaux imperceptibles, qui entrent dans le corps par la bouche & par le nés, avec l'air qu'on respire, & qui occasionnent des maladies fâcheuses. Mais cependant, dit FUNDANIUS, lorsqu'un fond de cette nature m'e sera échû par succession, qu'aurai-je à faire pour me mettre à l'abri de cet air pestilentiel? Sans être fort habile, dit AGRIUS, je puis résoudre cette question : vendez-le à tel prix que ce soit, où, si vous ne pouvez pas vous en défaire, déguerpissez-en. Mais SCROFA reprenant la parole, continua ainsi : il faut éviter qu'une Métairie ne soit tournée du côté d'où nous vient pour l'ordinaire le vent le plus fatigant (1) : il ne faut pas non plus bâtir dans une vallée trop profonde, mais plutôt sur un lieu élevé, parce que, lorsqu'un bâtiment est exposé au plein air, s'il survient quelque chose de nuisible, le moindre vent viendra plus facilement à bout de le dissiper; d'ailleurs les lieux que le Soleil éclaire pendant tout le jour, sont immanquablement les plus sains, parce que s'il s'engendre de petites bêtes dans leurs environs, ou qu'elles y soient amenées d'ailleurs, elles sont bientôt dissipées par le grand air, ou bien la sécheresse ne tarde pas à les faire périr. Les pluies soudaines, & qui tombent avec impétuosité, ainsi que les fleuves rapides, sont sou-

(1) L'Auteur entend peut-être ici un vent qui souffle du Midi, & que les Italiens modernes nomment vulgairement *Cirocquo*.

vent funeſtes à ceux qui habitent des bâtimens ſitués dans des terreins bas & creux; ils ont auſſi plus à craindre des coups de main de la part des voleurs, qui trouvent plus de facilité à les ſurprendre à l'imprévu, au lieu que les lieux élevés ſont plus à l'abri de ce double danger.

CHAPITRE XIII.

IL faut diſpoſer les étables de la Métairie, de façon que celles qui ſeront deſtinées aux bœufs, ſoient dans l'endroit où elles pourront ſentir le plus de chaleur pendant l'Hiver. Les fruits liquides, tels que le vin & l'huile veulent être placés ſur la terre même, c'eſt pourquoi il faudra faire des celliers à rez-de terre, pour y mettre les vaſes qui les contiennent. Pour les fruits ſecs, tels que les fêves & le foin, on les mettra ſur des planchers élevés au-deſſus de terre. Il faut ſe précautionner d'un endroit où les gens puiſſent prendre leur repos, lorſqu'ils ſeront fatigués par l'ouvrage, par le froid ou par la chaleur. La chambre du Métayer doit être près de la porte, afin qu'il ſoit à portée de ſçavoir qui entre ou qui ſort la nuit, & de voir ce qu'on porte; ce point eſt ſur-tout néceſſaire, lorſqu'il n'y a point de portier dans la maiſon. Il eſt auſſi très-intéreſſant que la cuiſine ne ſoit pas éloignée de lui, afin qu'il puiſſe y

avoir l'œil, attendu que c'eſt dans cette piece que ſe font certains ouvrages pendant l'Hiver avant le jour, & que c'eſt-là que ſe prépare le manger, & que l'on prend les repas. Il faut encore faire dans la baſſe-cour des remiſes aſſez ſpatieuſes, pour y mettre à couvert les charettes, & tous les autres inſtrumens que la pluie pourroit gâter. Car ſi l'on ſe contente de les enfermer dans l'enclos, & en plein air, non-ſeulement ils ſe tròuveront expoſés à être volés, mais encore ils ne pourront pas réſiſter aux mauvais temps. Il eſt à propos d'avoir deux baſſes-cours, lorſque la terre eſt d'une grande étendue; il y aura, au milieu de la baſſe-cour intérieure, une citerne, & l'eau de pluie qui viendra s'y rendre, pourra d'un côté ſervir de lavoir, lorſqu'elle paſſera dans les rigoles pratiquées ſur les Stilobates des colonnes qui ſoutiennent les toits; d'un autre côté d'un abreuvoir, dans lequel les bœufs, en revenant des champs, feront à même de boire & de ſe baigner pendant l'Eté, de même que les oies, les truies & les cochons, lorſqu'ils reviendront de paître. Il faut avoir un réſervoir dans la baſſe-cour extérieure, dans lequel on fera tremper les lupins & tout ce qui ne peut ſervir qu'après avoir été trempé dans l'eau : comme cette cour extérieure ſera continuellement couverte de litiere & de paille, & que les beſtiaux la fouleront aux pieds en allant & en venant, elle ſera d'une grande reſſource pour la terre, attendu qu'on en enlevera toutes ces immondices pour le

tranſporter dans les champs. Il faut avoir auprès de la Métairie deux trous à fumier, ou un ſeul qui ſoit partagé en deux parties : on mettra dans l'un le nouveau fumier que l'on apportera de la Métairie, & on prendra dans l'autre l'ancien fumier, que l'on voudra porter dans les champs : d'autant que celui qui eſt bien pourri, vaut beaucoup mieux pour les terres, que celui qui eſt encore nouveau. Le tas de fumier ſe bonnifiera auſſi, ſi on a ſoin de le garantir du Soleil, en étendant par-deſſus & ſur les côtés des branchages & des feuilles. Car il faut éviter que le Soleil n'attire à lui d'avance le ſuc du fumier, dont la terre eſt avide. Auſſi les gens expérimentés ménagent-ils (quand ils le peuvent) des écoulemens d'eau qui puiſſent l'humecter; c'eſt le moyen de conſerver très-bien ſon ſuc : voilà auſſi pourquoi quelques perſonnes y font aboutir les lieux d'aiſance. Il faut conſtruire un bâtiment aſſez vaſte, pour tenir à couvert toute la moiſſon de la terre, c'eſt ce que certaines perſonnes appellent un *Nubilarium*. Il doit être proche de l'aire où l'on battra le bled, & d'une grandeur proportionnée à celle de la terre; il faudra qu'il ne ſoit ouvert que d'un ſeul côté, c'eſt-à-dire, du côté de l'aire, tant afin de pouvoir en tirer facilement les gerbes, pour les battre dans l'aire, que pour les y retirer par la ſuite promptement, ſi le temps vient à ſe couvrir. Il faudra qu'il ſoit percé de fenêtres, du côté où le vent pourra le rafraîchir le plus facilement. Les

bâtimens, dit FUNDANIUS, contribuent ſans contredit à rendre un fond de plus grand rapport, pourvu qu'on ſe regle, en les conſtruiſant, ſur les vues attentives de nos Anciens, plutôt que ſur le luxe de nos Modernes. Effectivement les premiers ne regardoient en bâtiſſant, qu'à la quantité des fruits qu'ils pouvoient recueillir, au lieu que ceux-ci ne conſultent que leurs paſſions effrénées; auſſi les Métairies des Anciens étoient-elles d'un bien plus grand prix que leurs maiſons de campagne, au lieu qu'aujourd'hui on voit communément tout le contraire. Dans ce temps-là, on citoit avec éloge une Métairie, pourvu qu'elle fût garnie d'une bonne cuiſine de campagne, d'étables vaſtes, & de celliers tant pour le vin que pour l'huile, qui fuſſent proportionnés à la grandeur de la terre, & munis d'un pavé qui conduisît en pente à une foſſe deſtinée à recevoir le vin au cas d'accident; précaution ſage, parce qu'il arrive ſouvent que, lorſque le vin nouveau eſt renfermé, ſa fougue rompt non-ſeulement les tonnes d'Eſpagne, mais encore les futailles d'Italie (1). Enfin ils avoient ſoin de pourvoir une Métairie de tout ce qui pouvoit être néceſſaire à la culture :

(1) On peut conclure de ce paſſage, que les futailles d'Italie étoient moins expoſées à ſe rompre que les tonnes d'Eſpagne, parce qu'apparemment ces dernieres étoient de bois comme les nôtres, au lieu que celles d'Italie étoient de terre. (Voy. la Note 2 de l'Economie rurale de Caton).

au lieu qu'aujourd'hui on n'eſt curieux que d'avoir une maiſon de campagne très-grande & très-élégante, & qu'on veut le diſputer par le luxe à celles que Metellus & Lucullus (2) ont bâties au grand ſcandale de la République. C'eſt pour cela qu'on eſt plus occupé de tourner ſes ſalles à manger d'Eté du côté du Levant, pour jouir du frais, & celles d'hiver du côté du ſoleil couchant, qu'on ne s'inquiete, comme faiſoient nos Anciens, du côté par lequel on percera les ouvertures des celliers à vin & à huile, toute importante que ſoit leur expoſition, puiſque le vin a beſoin dans le cellier d'un air frais, lorſqu'il eſt renfermé dans les futailles, au lieu que l'huile veut un air plus chaud. Il faut auſſi avoir l'attention de placer la Métairie ſur une colline, plutôt que par-tout ailleurs, s'il s'en trouve une ſur ſon terrein, & qu'il n'y ait point d'obſtacle qui empêche d'y bâtir (3).

---

(2) Voy. la Note 17 du Chap. II.

(3) J'avoue que cette derniere phraſe m'eſt bien ſuſpecte, vû le peu de liaiſon qu'elle a avec ce qui précede & ce qui ſuit. Ne ſeroit-elle pas une Note que quelque Commentateur auroit miſe, pour ſe rappeller ce que Varron a déja dit dans le Chapitre précédent, qu'*il faut bâtir ſur un lieu élevé*, & *que les lieux élevés ſont à l'abri des dangers*, qui menacent les bâtimens ſitués dans les vallées?

CHAPITRE XIV.

JE vais parler à préſent des clôtures que l'on fait, pour mettre en ſûreté ſoit la totalité d'un fond, ſoit quelqu'une de ſes parties. Ces clôtures ſont de quatre eſpeces; la naturelle, la champêtre, la militaire & l'artificielle. Chacune de ces eſpeces ſe ſoudiviſe elle-même en pluſieurs ſortes. La premiere clôture que j'appelle naturelle, eſt celle que l'on forme ordinairement avec des broſſailles ou des épines que l'on plante à cet effet; comme elle eſt formée de racines & de haies vives, on n'a pas à craindre que les flambeaux allumés, que pourroient y jetter des paſſans inſolens, y mettent le feu. La ſeconde clôture eſt faite avec du bois groſſier, & elle differe de l'autre en ce qu'elle n'eſt point vive : on la fait avec des pieux, que l'on enfonce en terre les uns auprès des autres, & que l'on garnit de broſſailles dans les intervalles, ou que l'on perce en travers, pour y faire paſſer deux ou trois longues perches; on la fait auſſi avec des troncs d'arbres, que l'on couche par terre & que l'on attache enſemble. La troiſieme clôture, je veux dire la militaire, eſt un foſſé & un rempart de terre; mais pour qu'un foſſé rempliſſe bien cet objet, il faut qu'il ſoit aſſez profond pour pouvoir contenir toute l'eau des pluies, ou qu'il ait

aſſez de pente pour en délivrer le fond : pour qu'un rempart ſoit bon, il faut qu'il ſoit bordé extérieurement d'un foſſé, ou qu'il ſoit aſſez élevé, pour qu'il ſoit difficile de ſauter par-deſſus. On emploie ordinairement cette eſpece de clôture le long des grands chemins & des fleuves. On peut voir dans le canton de Cruſtuminum, proche la voie Saline, quelques endroits que l'on a clos ainſi avec des remparts attenant à des foſſés, dans l'intention de les garantir de l'impétuoſité du fleuve (1) : il y en a qui ſe contentent de faire des remparts ſans foſſés, & ils leur donnent le nom de murs, comme dans le canton de Reate. La quatrieme & derniere clôture, que j'appelle artificielle, eſt faite de murailles. On compte à peu près de quatre ſortes de murailles : celles de pierres, comme on en voit dans le canton de Tuſculum; celles de briques cuites, comme on en voit dans la Gaule; celles de briques crues, comme on en voit dans le canton de la terre Sabine, & celles de terre & de cailloux entaſſés entre deux planches, comme on en voit en Eſpagne & dans le canton de Tarente.

(1) Le Tybre.



CHAPITRE XV.

ON peut encore, ſans avoir recours aux clôtures, mettre en ſûreté les bornes d'un fond ou d'une piece de terre, en y plantant des arbres qui ſerviront à en fixer les limites, pour éviter qu'il ne s'éleve des rixes entre les gens de la maiſon & ceux du voiſinage, & que l'incertitude des limites n'occaſionne des procès, pour leſquels on ſe trouveroit obligé d'avoir recours à la Juſtice. Il y en a qui plantent à cet effet autour de leur terre des pins, comme a fait ma femme dans un canton de la terre Sabine, d'autres des Cyprès, comme j'ai fait près du Véſuve, d'autres des ormes, comme ont fait très-ſagement pluſieurs particuliers dans le canton de Cruſtuminum : effectivement, quand la choſe eſt poſſible, comme elle l'eſt dans ce dernier canton, vû qu'il eſt tout en plaines, c'eſt l'orme qu'il y faut planter de préférence, parce que c'eſt l'arbre qui eſt du plus grand rapport, & qu'il peut, en ſervant de haie, ſoutenir quelques ſeps de vignes, qui rendront quelques corbeilles de raiſins, produire les feuilles qui ſont les plus agréables aux brebis, & aux bœufs, & fournir des branchages pour les clôtures, pour l'âtre & pour le four. SCROFA : voilà donc les quatre choſes qu'un Agriculteur doit d'abord examiner ; la forme d'un fond, la

nature de ſon ſol, ſon étendue & la ſûreté de ſes limites.

CHAPITRE XVI.

Reste à examiner un ſecond article, que l'on peut ranger ſous la premiere partie de l'Agriculture dont nous venons de traiter : la connoiſſance de cet article, qui comprend l'extérieur du fond & ſes alentours, a une connexion ſi intime avec la connoiſſance du fond lui-même, que l'utilité de la culture ne dépend pas moins de l'une que de l'autre. On peut diviſer cet article en autant de parties que le premier. Car il faudra examiner premiérement, ſi le voiſinage eſt infecté de brigands ; ſecondement, ſi c'eſt un pays où nous ne trouvions pas d'avantage à exporter nos fruits, ni à en tirer ce dont nous aurons beſoin ; troiſiémement, s'il n'y a ni chemins, ni rivieres pour faciliter les tranſports dans l'un ou l'autre cas, ou que les chemins & les rivieres, qui s'y trouveront, ne ſoient point praticables ; quatriémement enfin l'on doit examiner ce qu'il peut y avoir dans les domaines voiſins, d'avantageux ou de préjudiciable aux nôtres. Quant au premier de ces quatre points, je dis qu'il eſt important d'examiner ſi la contrée eſt infectée de brigands ou non : car il ſe trouve bien d'excellentes terres, qu'il n'eſt pas avantageux

avantageux de cultiver à cauſe des brigandages des voiſins auxquels elles ſont expoſées, telles que certaines terres en Sardaigne proche Celie, & en Eſpagne dans le voiſinage de la Luſitanie. Pour le ſecond point, les terres qui ont avec le voiſinage des communications faciles, tant pour la vente de ce qu'elles produiſent, que pour la traite de ce qui peut leur manquer, ſont dès-là très-avantageuſes. Car il y a bien des perſonnes qui habitent dans des terres qui manquent de bled, de vin, ou d'autres choſes néceſſaires à la vie qu'il y faut par conſéquent importer; comme il y en a beaucoup d'autres au contraire, qui habitent dans des terres où il ſe trouve certaines denrées, qu'il en faut exporter. C'eſt à cauſe de cela qu'il y a beaucoup de profit à cultiver des jardins auprès des Villes, en y multipliant des plans de violettes, de roſes & de pluſieurs autres fleurs pareilles, que l'on peut porter à la Ville, au lieu qu'il ne feroit pas expédient de s'adonner à ce genre de culture dans une terre qui feroit éloignée des Villes, & qui n'auroit point dans ſon voiſinage d'endroit, où l'on pût porter ces ſortes de marchandiſes pour les y vendre : de même ſi les Villes, & les Bourgs, & même les Terres & les Métairies du voiſinage ſont peuplés de beaucoup de gens riches, de qui vous puiſſiez acheter à bon marché ce dont vous aurez beſoin pour votre terre, & à qui vous puiſſiez vendre ce que vous

aurez de ſuperflu, comme, par exemple, des paiſſeaux, des perches ou des roſeaux dans le cas où ils en auront beſoin, votre terre ſera d'un bien plus grand rapport, qu'elle ne le ſeroit, s'il vous falloit aller chercher tous vos beſoins plus au loin, & très-ſouvent même vous ne gagneriez pas tant à vous les procurer dans votre propre fond à force de culture. Auſſi les Propriétaires des terres qui jouiſſent de cet avantage, aiment-t-ils mieux gager, pour ainſi dire, à l'année leurs voiſins, afin que ceux-ci leur fourniſſent à leur commandement des Médecins, des foulons, des ouvriers, que d'avoir de ces ſortes de gens en propriété dans leur Métairie : parce qu'il arrive ſouvent que la mort d'un ſeul artiſan de prix, vous fait perdre en un inſtant tout le profit que vous aviez tiré de votre terre; au lieu que les gens riches, & qui poſſedent des domaines étendus, ont ordinairement dans le nombre de leurs domeſtiques, de toutes ces eſpeces de gens à leur commandement. Mais ſi votre terre eſt trop éloignée des Villes ou des Bourgs, il faut néceſſairement vous munir d'ouvriers qui ſeront à demeure dans votre Métairie, ainſi que de toutes les eſpeces d'artiſans, qui vous feront néceſſaires, ſi vous voulez éviter que la néceſſité de ſortir ne fourniſſe à vos gens un prétexte pour abandonner leur travail, & pour ſe promener à l'aiſe les jours ouvrables, comme s'il étoit fête, au lieu de faire fructifier votre terre

en travaillant. C'eſt pour obvier à cela que Saſerna (1) exige dans ſon Livre, que perſonne ne ſorte d'un domaine, ſi ce n'eſt le Métayer, l'eſclave chargé de la dépenſe, & celui que le Métayer aura choiſi lui-même pour faire des commiſſions. Cet Auteur veut même que ſi quelqu'un vient à ſortir nonobſtant cette défenſe, il ſoit puni, & que s'il ne revient plus, le Métayer en porte la peine. Mais il auroit plutôt dû défendre que perſonne ne ſortît ſans l'ordre du Métayer, & que le Métayer lui-même ne s'écartât, ſans l'ordre de ſon Maître, plus loin qu'il ne faut pour être revenu le même jour, ni plus ſouvent qu'il n'y ſera forcé par les beſoins indiſpenſables de la terre. Troiſiemement, la commodité du tranſport augmente le profit d'une terre; comme, par exemple, lorſqu'il s'y trouve des chemins par où l'on peut aiſément conduire les charettes, ou qu'il y a dans le voiſinage des fleuves navigables : car ce ſont là les deux moyens que nous connoiſſons de faire l'importation, ainſi que l'exportation en beaucoup d'endroits. Quatriémement, le profit d'une terre dépend encore de la maniere dont le voiſin a planté la ſienne ſur les limites de la vôtre : en effet, s'il a un bois de chêne planté ſur vos limites, vous auriez tort de planter des oliviers auprès de ce bois, parce qu'il y a naturellement une ſi grande antipathie entre ces deux eſpeces d'arbres, que

(1) Voy. la Note 18 du Chap. II.

non-seulement vos oliviers rapporteroient moins de fruits, mais qu'ils fuieroient même l'approche de ces chênes, au point de se replier du côté de votre terre, comme la vigne a coutume de faire, lorsqu'elle est plantée auprès du choux. De grands noyers plantés en quantité sur les limites d'une terre, la rendent stérile dans cette partie, de même que les chênes.

CHAPITRE XVII.

JAI parlé de ce qui a rapport à la connoissance du fond, tant des quatre parties qui concernent le fond en lui-même, que des quatre autres qui en concernent l'extérieur, & desquelles dépend également l'utilité de la culture : je vais maintenant traiter de ce qu'on emploie à la culture d'un fond. Il y en a qui divisent cet objet-ci en deux parties; sçavoir les hommes qui cultivent, & les choses qui leur sont nécessaires pour cultiver, & sans lesquelles ils ne pourroient pas le faire. D'autres le divisent en trois classes; sçavoir, les instrumens de culture qui sont raisonnables, ceux qui sont animés sans être raisonnables, & ceux qui sont inanimés. Dans la premiere classe sont compris les esclaves; dans la seconde les bœufs; dans la troisieme les charettes. Tous les champs sont cultivés ou par des esclaves, ou par des

gens libres, ou par les uns & les autres. Par des gens libres, ſoit ceux qui cultivent eux-mêmes leur propre bien, comme font preſque tous les gens très-pauvres en ſe faiſant aider de leurs enfans, ſoit ceux qui ſe donnent à gage, comme ces gens libres qu'on a coutume de louer pour faire les forts ouvrages, tels que la vendange ou les foins, & ceux que nos Ancêtres appelloient *obœrati* (1), tels qu'on en rencontre encore aujourd'hui en quantité dans l'Aſie, dans l'Egypte & dans l'Illyrie. Voici le principe auquel il faut ſe tenir par rapport à toutes ces eſpeces de gens : c'eſt qu'il y a plus de profit à faire cultiver les lieux mal-ſains par des gens pris à gage, que par ſes propres eſclaves; & même, tel ſain que ſoit un lieu, il vaut encore mieux ſe ſervir des premiers, quand il s'agit des plus forts travaux de la campagne, comme de la récolte des fruits de la vendange ou de la moiſſon. Voici les qualités que Caſſius (2) exige de ces ſortes de gens dans ſon

(1) Ce mot, ſuivant notre Auteur, dans ſon traité de la Langue Latine, *L.* 7, vient de celui d'*œs* qui ſignifioit *dettes*, ſur-tout lorſqu'il étoit joint avec celui d'*alienum*. Nous en avons fait le mot François *obéré*, pour ſignifier celui dont les affaires ſont dérangées. C'étoit donc des débiteurs inſolvables qu'un créancier prenoit à ſon ſervice, moyennant une ſomme convenue, pour travailler à ſon profit, juſqu'à ce qu'ils fuſſent quittes avec lui.

(2) C'eſt le Caſſius Dyoniſius d'Utique, qui avoit tra;

Livre ; Il faut ſe pourvoir, dit-il, d'ouvriers qui puiſſent réſiſter au travail, qui n'aient pas moins de vingt-deux ans, & qui aient de l'aptitude pour l'Agriculture. On pourra ſe mettre à même de conjecturer s'ils ont cette aptitude, en leur commandant des ouvrages d'un autre genre, pour voir comment ils s'en acquitteront, en les queſtionnant ſur les uſages de leurs pays relatifs à l'Agriculture, au cas qu'ils ſoient novices dans cet art, & en s'informant de ce qu'ils auront fait auparavant chez leur ancien maître. Pour les eſclaves, il ne faut les prendre ni timides, ni hardis; il faut que ceux qui ſont à leur tête ſçachent écrire, qu'ils aient quelque teinture de connoiſſances, qu'ils ſoient honnêtes gens, & plus âgés que les ouvriers dont je viens de parler, parce qu'on leur obéira plutôt que s'ils étoient plus jeunes. D'ailleurs il faut confier l'autorité ſur les autres, à ceux préférablement qui ont de l'expérience dans les travaux ruſtiques, parce qu'ils ne doivent pas s'en tenir à commander, mais qu'ils doivent auſſi agir par eux-mêmes, afin que les autres les imitent, & qu'ils s'apperçoivent que ce n'eſt pas ſans raiſon que l'on a mis à leur tête ceux qui l'emportent ſur eux, par les talens & par l'expérience : & il ne faut pas permettre aux chefs, lorſqu'ils ont quelque ordre à donner, d'en venir aux coups

duit en Grec l'Ouvrage de Magon le Carthaginois : il en eſt parlé dans le Chap. I.

pour ſe faire obéir, quand ils peuvent y parvenir par de ſimples paroles. Il faut éviter d'avoir pluſieurs eſclaves de la même nation ; car c'eſt ce qui occaſionne ordinairement le plus de diſſentions dans les maiſons. Il faut animer l'activité des chefs par la vue des récompenſes, & leur donner un pécule, & des femmes priſes dans le nombre des eſclaves qui ſervent avec eux, afin qu'ils en aient des enfans, s'il eſt poſſible : c'eſt le moyen de les rendre plus conſtamment attachés au fond. Auſſi les eſclaves de l'Epire ont-ils plus de renom, & ſont-ils d'un plus haut prix que les autres, à cauſe de ces ſortes d'alliances qui ſubſiſtent entr'eux. Pour les éguillonner, il faudra donner quelques marques de conſidération aux chefs, & à ceux des ouvriers qui ſe diſtingueront parmi leurs compagnons ; il faudra même les conſulter ſur les ouvrages qu'il y aura à faire : quand on ſe comporte ainſi vis-à-vis d'eux, ils s'imaginent qu'ils ſont moins mépriſés, & que leur maître fait quelque cas d'eux. Il faut les rendre plus zélés pour l'ouvrage, en employant à leur égard, dans l'occaſion, un traitement plus honnête, ſoit en les nourriſſant mieux, ou en les habillant plus commodément, ſoit en les exemptant de certains travaux, ſoit en leur accordant la permiſſion de faire paître ſur le fond quelque bétail à leur profit, ou enfin en leur accordant quelqu'autre agrément de cette nature, afin que, lorſqu'on leur aura commandé quelque choſe de trop dur, ou

qu'on les aura punis trop ſévérement, ils aient quelque dédommagement qui les en conſole, & qui ranime leur bonne volonté & leur attachement pour leur maître.

CHAPITRE XVIII.

QUAND au nombre de perſonnes que l'on doit mettre ſur un fond de terre, Caton le regle ſur deux objets, ſur la meſure du fond & ſur le genre de culture auquel il eſt deſtiné, de façon qu'il fixe tel nombre de perſonnes pour les plans d'oliviers, & tel autre nombre pour ceux de vignes, comme pour que ces fixations ſervent de formules pour toute autre eſpece de terrein. La premiere de ces formules eſt celle qu'il adapte à un plan d'oliviers de deux cent quarante *Jugera* (1); voici comme il s'explique: il faut y avoir treize eſclaves, ſçavoir un Métayer, une Métayere, cinq ouvriers, trois bouviers, un ânier, un porcher, un berger. Il preſcrit l'autre formule pour un lot de cent *Jugera* de vignes (2): il faut, dit-il, y avoir quinze eſclaves (3), ſçavoir un Métayer, une Métayere,

(1) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. X.

(2) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. XI.

(3) Cette citation n'eſt pas exacte, puiſque Caton en admet ſeize. Voy. la Note 1, du Chap. XI, de l'Economie rurale de Caton.

dix ouvriers, un bouvier, un ânier, un porcher. Saſerna (4) dit en général qu'il ſuffit d'un homme pour huit *Jugera* de terre, & qu'il doit les labourer à lui ſeul en quarante-cinq jours tout au plus, puiſqu'il doit même en venir à bout en n'employant que quatre journées par chaque *Jugerum :* mais il veut bien lui paſſer treize journées en-ſus, tant pour ſubvenir aux cas fortuits de maladie & de mauvais temps, que pour ſuppléer ſoit au temps qu'il pourra perdre par négligence, ſoit au temps de relâche qu'on voudra bien lui accorder. Mais aucun de ces deux Auteurs ne nous a donné par-là des méthodes aſſez claires : En effet, ſi Caton a voulu (comme il a dû le vouloir) donner une proportion, d'après laquelle il faudra augmenter ou diminuer le nombre qu'il preſcrit, ſelon que le fond ſera plus grand ou plus petit, il a d'abord dû ne compter ni le Métayer, ni la Métayere dans le nombre des perſonnes, que l'on pourra augmenter ou diminuer. Car certainement, dans le cas où le plan d'oliviers, que l'on auroit à cultiver, ſeroit de moins de deux cent quarante *Jugera*, on ne pourroit pas néanmoins y avoir moins d'un Métayer, comme, d'un autre côté, ſi ce fond étoit ſuppoſé deux ou trois fois plus grand, il ne faudroit pas pour cela y avoir deux ou trois Métayers : il n'y auroit donc que les ouvriers & les bouviers dont on pourroit augmenter ou dimi-

(4) Voy. la Note 18, du Chap. II.

nuer le nombre, à proportion de la grandeur & de la petiteſſe du fond; mais cela même ne pourroit avoir lieu, qu'au cas que le fond fût d'une ſeule & même nature de culture : car ſi on le ſuppoſoit tourné à différentes eſpeces de culture, & qu'on ne pût pas, par exemple, le labourer dans toutes ſes parties, parce qu'il ſeroit ou raboteux, ou ſemé de montagnes eſcarpées, certainement il y faudroit moins de bœufs & de bouviers dans ce cas là. Je n'inſiſte pas ſur ce qu'en propoſant deux cent quarante *Jugera* pour meſure commune, il ne s'eſt point ſervi d'une meſure qui eût un nom connu, & qu'il a excédé les bornes de la plus forte poſſeſſion qu'on peut avoir : car une des poſſeſſions les plus fortes qu'on puiſſe avoir, c'eſt la *Centuria*, qui n'eſt cependant compoſée que de deux cent *Jugera;* or, ſi on retire pour la former quarante *Jugera*, qui ſont le ſixieme de la meſure de deux cent quarante, que propoſe Caton, je ne vois pas comment, en ſuivant ſa méthode, je pourrai retrancher le ſixieme de treize eſclaves, ni même de onze, au cas que je vienne à retrancher du nombre de treize, le Métayer & la Métayere. Quant à ce qu'il dit que pour cent *Jugera* de vignes il faut quinze eſclaves, il s'enſuit que ſi l'on avoit une *Centuria* qui fût compoſée moitié de vignes, moitié d'oliviers, il faudroit avoir deux Métayers & deux Métayeres; ce qui ſeroit une dériſion. Il faut donc s'y prendre autrement pour fixer en général le nombre des eſclaves qu'il

faut employer à la culture : & j'aimerois mieux encore ſuivre le ſyſtême de Saſerna, qui prétend que pour expédier chaque *Jugerum*, il ſuffit d'un ſeul ouvrier & de quatre journées qu'il y emploiera : quoique ſi cela ſuffiſoit dans les domaines de Saſerna, qui étoient ſitués dans la Gaule, il ne faut pas en conclure que cela doive également ſuffire dans les terreins montagneux de la Ligurie. Ainſi donc pour ſçavoir au juſte ce dont il faudra vous pourvoir, tant en monde, qu'en autre ſorte d'inſtrumens néceſſaires à la culture, il y a trois choſes à examiner avec attention : de quelle nature & de quelle grandeur ſont les domaines du voiſinage ; combien il y a de perſonnes employées à la culture de chacun d'eux ; combien il faudroit y en ajouter, pour en rendre la culture meilleure, & ſi, pour peu qu'on en retranchât, elle ne feroit pas plus mauvaiſe. Car la nature nous a montré deux chemins à ſuivre en fait d'Agriculture, l'expérience & l'imitation. Les premiers Agriculteurs ont établi la plus grande partie des regles, d'après les eſſais qu'ils ont faits, & leurs enfans en ont auſſi établi une grande partie en les imitant. Pour nous, nous devons faire l'un & l'autre, c'eſt-à-dire, imiter nos prédéceſſeurs, & faire quelques eſſais nous-mêmes, pour parvenir à de nouvelles découvertes, en évitant néanmoins de rien donner au hazard, mais en cherchant à nous conduire toujours par quelque motif raiſonnable, comme lorſqu'il s'agira de don-

ner un ſecond labour plus ou moins profond, qu'on ne l'aura donné juſqu'à nous, parce que nous croirons qu'il eſt important de le faire : c'eſt ainſi que l'expérience a dirigé ceux qui ſe ſont aviſés de ſarcler une ſeconde & une troiſieme fois, de même que ceux qui ont différé d'enter les figuiers juſqu'en Eté, au lieu de le faire au Printemps, comme on faiſoit avant eux.

CHAPITRE XIX.

POUR ce qui eſt des inſtrumens animés, mais non-raiſonnables, qu'on emploie à la culture, Saſerna (1) déclare que deux attelages de bœufs, ſuffiſent pour deux *Jugera* de terre, & Caton (2) en exige trois dans un plan d'oliviers de deux cent quarante *Jugera* ; de ſorte que ſi nous en croyons Saſerna, il ne faut qu'un attelage pour cent *Jugera*, au lieu que ſi nous en croyons Caton, un attelage ne peut ſuffire qu'à quatre-vingt. Mais moi, je crois qu'aucun de ces deux ſyſtêmes ne peut s'adapter à toute ſorte de terre, comme je crois auſſi qu'il y a des terres pour leſquelles l'un ou l'autre de ces ſyſtêmes peut convenir : car il eſt certain qu'il y a des terres plus faciles à cultiver

(1) Voy. la Note 18, du Chap. II.

(2) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. X.

les unes que les autres; il y en a que les bœufs ne peuvent défricher qu'avec les plus grands efforts, puisqu'il arrive souvent que la charrue se brise & laisse son soc dans la terre. C'est pourquoi il faut nous en tenir pour chaque espece de terre, tant que nous ne la connoîtrons pas à fond, à trois regles que voici; à la pratique du Propriétaire qui nous a précédés, à celle des voisins, & à quelques essais que nous pourrons tenter. Quant à ce que Caton ajoute que dans le plan d'oliviers, dont nous venons de parler, il faut avoir trois ânes pour porter le fumier, & un quatrieme pour tourner la meule (3), & dans une vigne de cent *Jugera* une paire de bœufs, une d'âne & un troisieme âne pour tourner la meule (4); il auroit dû, en traitant de ces instrumens animés & non-raisonnables, parler des bestiaux en général, & ajouter que ce ne sont que les bestiaux que l'on emploie à cultiver, qu'il faut avoir en petit nombre, & cela afin que les esclaves qui n'ont pas besoin, comme ces animaux, de secours étrangers pour se faire panser, mais qui se soignent eux-mêmes, soient moins détournés de leur travail par les soins qu'ils seroient obligés de leur donner : mais que pour les autres bestiaux que l'on a à un autre fin (5), on peut les avoir en plus grand nombre,

(3) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. X.

(4) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. XI.

(5) Nous avons été obligés de suppléer ici le texte, qui est visiblement tronqué.

auquel cas on doit préférer les brebis aux cochons, non-feulement quand on a des prés, mais même lorfqu'on n'en a point; car ce n'eft pas feulement parce que l'on aura des prés qui peuvent fervir à les nourrir, qu'il faudra en avoir, mais c'eft plutôt dans la vue d'en retirer du fumier.

CHAPITRE XX.

ENTRE tous les quadrupedes, ce font les bœufs qui méritent notre premier examen : il faut donc fçavoir quelles qualités doivent avoir ceux que l'on veut acheter pour être employés au labour. Il faut qu'ils n'aient point encore travaillé, qu'ils n'aient pas moins de trois ans, ni plus de quatre; qu'ils foient très-robuftes, & bien appareillés enfemble, de peur qu'en travaillant, le plus fort n'excede le plus foible; qu'il aient les cornes larges, & plutôt noires que de toute autre couleur; le front ouvert, le nés camus, la poitrine large & les cuiffes épaiffes. Il ne faut point en acheter qui aient déja travaillé dans des pays plats, lorfqu'on veut les faire fervir dans des terres fortes & montagneufes; mais fi l'on eft au contraire dans le cas d'en acheter pour un pays plat, il n'y a pas le même inconvénient à les tirer d'un pays montagneux. Lorfqu'on aura acheté de jeunes bœufs qui n'auront point encore fervi, on les apprivoi-

ſera en peu de jours, & on viendra facilement à bout de les dompter, en leur engageant le cou entre les courbes du travail, & ne les laiſſant manger que dans cette poſture. Lorſqu'on voudra enſuite les ſubjuguer, il faudra les y accoutumer peu-à-peu, en attelant toujours au même joug le jeune bœuf avec un vieux, car ils ſe laiſſent dompter plus facilement par l'exemple de ceux qui le ſont déja; puis on commencera par les mener dans un terrein plat, ſans leur faire encore tirer de charrue; après quoi on les attélera à une charrue légere, qu'ils ne tireront d'abord que dans du ſable, ou dans une terre bien tendre. On s'y prendra de la même façon pour ceux que l'on deſtinera à tirer des voitures, c'eſt-à-dire, qu'on commencera par ne leur faire tirer d'abord que des charettes à vuide, & cela au milieu d'une Ville ou d'un Bourg, quand on le pourra, parce que le bruit continuel qu'ils y entendront, & la diverſité des objets qu'ils y verront, les feront en très-peu de temps à ce genre de ſervice. Il ne faut pas s'opiniâtrer à laiſſer à la droite un bœuf, que l'on aura commencé à mettre de ce côté; ſi on le met au contraire alternativement à gauche & à droite, il trouvera une eſpece de repos dans le travail, en changeant ainſi de côté. Dans les endroits où la terre eſt légere, comme dans la province Campania, & où on ne laboure pas avec de forts bœufs, mais avec des vaches ou des ânes, il ſera plus facile de les accoutumer à tirer la charrue, puiſqu'elle ſera lé-

gere, à tourner la meule, & à faire les tranſports néceſſaires dans le fond, toutes opérations pour leſquelles les uns ſe ſervent d'ânons, les autres de vaches & les autres de mulets, ſelon qu'ils ont plus ou moins de pâturages en leur diſpoſition : car il eſt plus aiſé de nourrir un ânon qu'une vache; mais d'un autre côté la vache eſt d'un plus grand profit. Pour ſe décider ſur le choix de ces animaux, le laboureur doit faire attention à la nature de la ſuperficie de ſon terrein : car s'il eſt montueux & difficile, il doit ſe pourvoir des plus robuſtes animaux, mais parmi ceux-là choiſir toujours par préférence les plus fructueux, pourvu qu'ils ne faſſent pas moins de beſogne que les autres.

CHAPITRE XXI.

IL vaut mieux n'avoir que peu de chiens, pourvu qu'ils ſoient de prix & vifs, que d'en avoir un grand nombre; il faut les accoutumer à veiller la nuit, & à dormir de jour quand ils ſeront renfermés. Pour ce qui eſt des autres quadrupedes que l'on ne ſoumet point au joug, ainſi que des troupeaux, je n'ai qu'une obſervation à faire, que voici : Si l'on a des prés dans ſon fond, & qu'on n'ait point de troupeaux à ſoi, il faut faire enſorte de vendre ſes pâturages pour y faire paître des

des troupeaux étrangers, & d'avoir des étables pour les y retirer.

CHAPITRE XXII.

QUANT aux inſtrumens de culture inanimés, ſous leſquels ſont compris les paniers, les futailles, &c. voici les principes que l'on peut donner. Il ne faut rien acheter de ce que le fond pourra produire, ni rien de ce que l'on pourra faire faire par ſes gens, comme ſont à peu près tous les uſtenſiles que l'on fait avec de l'oſier & du bois que l'on trouve à la campagne, tels que les corbeilles, les cabas, les traîneaux, les maillets, les rateaux; comme ſont encore ceux qui ſe font avec du chanvre, du lin, du jonc, des feuilles de palmier & du genêt d'Eſpagne, tels que les cables, les cordes, les nattes. Pour les choſes que l'on ne pourra pas tirer de ſon fond, ſi, en les achetant, on regarde moins à l'apparence qu'à l'utilité réelle, la dépenſe qu'elles occaſionneront ne diminuera pas le profit du fond, ſur-tout lorſqu'on fera ces achats de préférence dans les lieux les plus voiſins, dans ceux où ces acquiſitions ſeront les meilleures, & où elles couteront le moins. C'eſt l'étendue du fond qui doit décider des différentes eſpeces d'inſtrumens inanimés qu'il faudra ſe procurer, comme de la quantité qu'il en faudra

avoir; parce qu'il en faudra avoir un nombre d'autant plus conſidérable, que le fond ſera d'une plus grande étendue. C'eſt pour cela, dit STOLON, que Caton commence par mettre en avant la grandeur déterminée d'un fond, lorſqu'il dit, relativement à cet objet (1), que celui qui cultive un plan d'oliviers de deux cent quarante *Jugera*, doit le garnir de façon qu'il y ait cinq aſſortimens complets des uſtenſiles néceſſaires à la confection de l'huile, qu'il détaille article par article : en cuivre ; des chaudieres, des pots, un grand vaſe à trois anſes & large orifice, &c. en bois & fer ; trois grandes charettes, ſix charrues avec leurs ſocs, quatre civieres à porter le fumier, &c. en uſtenſiles de fer qu'il détaille ; la quantité néceſſaire pour tout ſon monde, comme huit fourches de fer, autant de ſarcloirs, moitié moins de bêches, &c. Il donne encore une ſeconde formule pour garnir un domaine planté en vignes, lorſqu'il dit (2), que ſi ce domaine eſt de cent *Jugera*, il faut y avoir trois preſſoirs complets dans tous leurs acceſſoires, un nombre ſuffiſant de futailles garnies de leurs couvercles, pour pouvoir contenir huit cent *Cullei* de vin, vingt futailles ſéparées pour mettre le marc, autant pour mettre le bled, & autres choſes pareilles : Je conviens que les autres Auteurs n'en font pas monter le nombre auſſi haut que Caton

(1) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. X.

(2) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. XI.

l'a fait ; mais j'imagine que la raifon pour laquelle il a voulu qu'on eût cette grande quantité de *Cullei*, c'eft afin qu'on ne fût pas forcé de vendre fon vin chaque année, parce que le vin fe vend mieux quand il eft vieux que quand il eft nouveau, & très-fouvent plus cher dans un temps que dans un autre. Cet Auteur entre auffi dans un détail circonftancié des uftenfiles de fer dont il décrit les différentes efpeces, & dont il fixe la quantité néceffaire, tels que les faulx, les bêches, les rateaux, &c. Il y a quelques uns de ces uftenfiles, dont les genres font fubdivifés en plufieurs efpeces, tels que ceux qui font compris fous le nom générique de *Falces* (3), & dont le même Auteur parle, lorfqu'il dit qu'il faut en avoir fix pour tailler la vigne, cinq pour couper les liens des feps, autant pour couper le bois dans les forêts, dix pour émonder les arbres, autant pour couper les ronces (4) : voilà ce que prefcrit Caton. Alors SCROFA dit : Il faut qu'un Propriétaire

(3) Ce mot s'applique en Latin à tout ce que nous appellons faulx, faucille, ferpe, ferpette, comme on voit par le détail qui fuit.

(4) Nous nous fommes conformés ici aux nombres que nous avons crû devoir adopter dans l'Economie rurale de Caton ; il faut toujours fe fouvenir que rien n'eft plus fautif que les nombres dans tous les Auteurs, & que par conféquent on eft en droit d'y faire les changemens que l'on juge à propos.

ait à la ville un état circonſtancié de tous les uſtenſiles & de tous les meubles de ſa campagne, dont il reſtera un double à ſa terre. Le Métayer de ſon côté, doit les tenir tous arrangés en ordre dans la Métairie, chacun à leur place marquée. Il faut qu'il faſſe enſorte d'avoir, le plus que faire ſe pourra, ſous ſes yeux, les choſes qui ne pourront pas être gardées ſous la clef, & principalement celles dont on ſe ſert le moins ſouvent, comme celles qui ne ſont d'uſage que pour la vendange, par exemple, les paniers, &c. parce que, lorſqu'on a tous les jours une choſe ſous les yeux, elle eſt moins expoſée aux coups de main des voleurs.

CHAPITRE XXIII.

AGRASIUS prenant la parole, dit : Puiſque vous avez achevé de nous donner ce qui eſt relatif au fond & aux inſtrumens de culture, & que vous avez épuiſé par là les deux premieres parties de la diviſion, que vous aviez annoncée en quatre; j'attens à préſent que vous traitiez de ce qui eſt compris ſous la troiſième partie. Comme je penſe, dit SCROFA, que par les fruits d'un fond, on ne doit entendre que ce qu'il produit en conſéquence d'un enſemencement quelconque, & qui peut tourner à notre utilité ſoit d'une façon, ſoit

d'une autre ; je réduis à deux points ce que j'ai à dire sur cette partie, sçavoir : quelles sont les choses qu'il est le plus avantageux de semer, & dans quel endroit chacune doit l'être. Car il y a des endroits propres pour le foin, d'autres pour le bled, d'autres pour le vin & d'autres pour l'huile. Il en est de même de tout ce qui entre dans la classe des fourrages, comme la dragée, les légumes que l'on coupe en herbe pour donner aux bestiaux, la vesce, la luzerne, le cytise, les lupins. En effet, il ne faut pas croire qu'on puisse semer indifféremment de tout dans une terre grasse, ni qu'on ne puisse absolument rien semer dans une terre maigre. Car si d'un côté l'on fait bien de semer dans une terre maigre les choses qui n'ont pas besoin de beaucoup de nourriture, comme le cytise & tous les légumes (si cependant vous en exceptez le pois chiche, que l'on ne compte pas moins au nombre des légumes, que toutes les autres plantes auxquelles on donne ce nom (1), quand on les arrache de terre, sans les couper par-dessous) ; on fait bien d'un autre côté de semer dans une terre grasse celles qui veulent plus de nourriture, comme les herbes potageres, le froment, le seigle, le lin. Il y a encore des choses que l'on ne seme pas tant pour en retirer du fruit dans le moment présent, que pour parvenir à s'en procurer l'année suivante, en les laissant sur le

(1) Du mot *lego* qui signifie *cueillir.*

lieu, après les y avoir coupées, afin qu'elles ajoutent un degré de bonté à la terre. C'eſt dans cette vue que lorſqu'une terre eſt trop maigre, on eſt dans l'uſage d'y incorporer en guiſe de fumier, lorſqu'on la laboure, les lupins avant qu'ils ſoient montés en graine, & quelquefois la tige des fèves, pourvu que les coſſes n'en ſoient pas encore aſſez formées, pour que l'on ſoit dans le cas de trouver plus de profit à récolter la fève elle même. Il faut encore mettre de la différence entre les fruits qui ſervent à notre nourriture, & ceux qui n'ont de rapport qu'au plaiſir des ſens, comme ce que l'on appelle des vergers & des parterres, de même qu'il en faut mettre tant entre les uns & les autres, qu'entre ceux qui, ſans avoir de rapport à la nourriture de l'homme, ni au plaiſir des ſens, font néanmoins partie de l'utilité d'un fond, comme les ſaules & les roſeaux ; il faudra par conſéquent choiſir un lieu qui ſoit convenable à ces derniers, ainſi qu'aux autres plantes qui ſe plaiſent comme eux, dans un terrein humide; au lieu qu'il en faudra choiſir un tout différent pour les bleds & pour les fèves, ainſi que pour les autres choſes qui ſe plaiſent dans les terreins ſecs. Autre différence : il eſt des plantes qu'il faut ſemer dans les lieux ombragés, telles que l'aſperge ſauvage, parce que celle que l'on mange, qui en doit provenir, ſe plaît dans ces ſortes de lieux : il en eſt d'autres, au contraire, qu'il faut ſemer dans les lieux expoſés au Soleil, parce que ſa

chaleur eſt néceſſaire pour leur croiſſance, comme les violettes & toutes les autres plantes des jardins. Autres ſeront auſſi les lieux où vous planterez l'oſier, que vous deſtinerez à faire des ouvrages de la nature des mannequins, des vans & des claies : autres ceux où vous planterez du bois taillis, ſoit pour le laiſſer croître, ſoit pour le conſacrer à la chaſſe des oiſeaux : autres enfin ceux que vous réſerverez pour le chanvre, le lin, le jonc & le genêt d'Eſpagne, que vous deſtinerez à faire des liens pour botteler la paille des bœufs, des ficelles, des cordes & des cables. Ce n'eſt pas, telle différence que l'on ſuppoſe entre un lieu & un autre, qu'il ne ſe trouve auſſi des lieux qui pouront recevoir dans le même-temps des plantes de différentes eſpeces; auſſi voyons-nous bien des perſonnes mettre des plantes de jardins, ou toutes autres, dans des vergers nouvellement formés, entre les rangées d'arbriſſeaux qui y ſont déja; ce qu'il ne faut néanmoins faire que les premieres années, & avant que les racines de ces arbriſſeaux ſe ſoient étendues au loin, car une fois que les arbres ont pris de la force, on ſe garde de le faire, dans la crainte d'offenſer leurs racines. Caton ne s'eſt pas mal exprimé ſur la matiere que nous traitons (2), en diſant, qu'un champ gras & bien fumé, lorſqu'il eſt ſans arbres, doit

(2) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. VI. & les Notes y jointes.

être réservé pour recevoir du bled ; mais que, dans le cas où il seroit habituellement couvert de brouillards, il seroit plus à propos d'y semer des raves, des raiforts, du millet, du panis.

CHAPITRE XXIV.

(1) QUE dans un terrein gras & chaud il faut mettre les olives de garde, les olives longues, les Salentines, celles qu'on nomme *orchites*, celles que l'on nomme *posea*, celles de Sergianum, les Colminiennes & les blanches, & choisir préférablement celles d'entre ces especes qui passeront dans le canton pour être les meilleures. Qu'il n'y a pas d'autre terrein propre à former un plan d'o-

(1) Voici encore un de ces exemples, tels que nous en avons trouvés dans Caton, de divisions par Chapitres faites sans aucun fondement, puisque c'est la suite d'un passage, qui se trouve dans un seul & même Chapitre de Caton. Nous répéterons donc encore une fois pour toutes, que nous n'avons pas crû avoir assez de raisons pour changer ces divisions, puisqu'autrement il faudroit se résoudre à faire ces changemens dans presque tous les Auteurs, tant sacrés que profanes, auquel cas l'on se trouveroit très-embarrassé en cherchant dans les anciennes éditions de ces Auteurs; mais du moins avertirons-nous, ainsi que nous l'avons fait dans Caton, des occasions où ces divisions sont ridicules, comme ici.

liviers, que celui qui eſt tourné au vent *Favonius* (2), & expoſé au Soleil. Que ſi le terrein eſt trop froid & trop maigre, il y faut planter des olives de Licinius, parce que, ſi on plantoit les olives de cette derniere eſpece dans un terrein gras ou chaud, le *hoſtus* que l'on en retireroit, ne vaudroit rien, outre que l'arbre périroit à force de rapporter, & qu'il engendreroit une eſpece de mouſſe rouge qui lui ſeroit fort nuiſible. On appelle *hoſtus* ce que l'on fait couler d'huile du preſſoir par un ſeul *factum* ; & on appelle *factum*, l'opération des preſſureurs faite d'un ſeul trait, & ſans remonter l'arbre du preſſoir. Il y en a qui prétendent qu'un *factum* doit donner cent ſoixante *modii* d'huile, d'autres en rabaiſſent la portée juſqu'à cent vingt, & par conſéquent l'on peut dire en général que la portée du *factum* dépend du nombre & de la grandeur des inſtrumens du preſſoir à huile, que l'on y emploie. Quant à ce que Caton ajoute, qu'il faut planter des ormes & des peupliers ſur les liſieres de ſes pieces de terre, pour ſe procurer des feuilles que l'on donnera à ſes brebis & à ſes bœufs, & avoir du bois à ſa diſpoſition, il n'eſt pas vrai que cela ſoit néceſſaire dans toutes ſortes de terres, ni que dans celles où on le fera principalement pour avoir des feuilles, on puiſſe le faire ſans courir aucun riſ-

(2) Voy. la Note 7 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

que, à moins qu'on ne les plante du côté du Septentrion, parce qu'ils n'intercepteront pas le Soleil de ce côté là. Stolon ajouta encore d'après le même Auteur, que s'il ſe trouve des parties de terrein qui ſoient humides, il faut les garnir de têtes de peupliers & de roſeaux, en retournant d'abord la terre avec une hoüe, en y mettant enſuite des œilletons de roſeaux à trois pieds de diſtance l'un de l'autre, & en y entremêlant des aſperges ſauvages, qui en produiront de bonnes à manger, parce que les roſeaux & les aſperges demandent à peu près la même culture; qu'il faut entourer cette plantation de franc-oſier, qui donnera de quoi lier les vignes.

CHAPITRE XXV.

Que pour le terrein dans lequel on plantera de la vigne, voici l'attention qu'il faudra avoir. Qu'il faudra mettre du petit Amminéen, de l'Albe double & du petit raiſin gris dans les cantons qui feront les meilleurs pour le vin, & le plus expoſés au Soleil. Qu'il faudra mettre au contraire du gros Amminéen, du Murgantin, de l'Apicius ou du Lucanien, dans ceux qui ſeront plus gras, ou expoſés aux brouillards, & que toutes les autres eſpeces de raiſins, & ſur-tout le noir, s'accommodent également bien de telle terre que ce ſoit.

CHAPITRE XXVI.

ON obſerve avec ſcrupule dans tous les vignobles de couvrir les ſeps du côté du Septentrion, avec des échalas; & quand on y plante des Cyprès au lieu d'y mettre des échalas, on met alternativement une rangée de Cyprès & une de ſeps, & on ne laiſſe pas croître les Cyprès à une hauteur plus grande que celle des échalas; on évite auſſi d'en approcher la vigne de trop près, à cauſe de l'antipathie qui regne entre ces deux plantes (1). AGRIUS, prenant la parole, dit à FUNDANIUS : Je crains bien que le Gardien du Temple ne ſoit arrivé avant que ce diſcoureur en ſoit au quatrieme acte, d'autant que je ſoupire après la vendange. Prenez courage, dit SCROFA, & préparez d'avance les paniers & les cruches.

CHAPITRE XXVII.

COMME le temps ſe meſure de deux façons, par l'année que le Soleil regle par ſon cours, &

(1) La vigne ne ſe marie pas moyennant cela aux cyprès comme aux ormes, mais elle grimpe ſeulement deſſus.

par le mois que la Lune regle par le ſien; je parlerai d'abord du cours annuel du Soleil. Ce cours, conſidéré reſpectivement aux fruits de la terre, ſe diviſe en quatre parties, chacune à peu près de trois mois; on peut encore le diviſer en huit parties d'environ un mois & demi chacune. La premiere diviſion donne les quatre ſaiſons, le Printemps, l'Eté, l'Automne & l'Hiver. Le Printemps eſt deſtiné à certaines plantations : c'eſt encore dans cette ſaiſon qu'il faut donner le premier labour à la terre, tant pour en arracher toutes les productions venues d'elles-mêmes, avant qu'elles laiſſent tomber leur graine, qu'afin que les mottes que le labour aura levées, venant à être bien échauffées par le Soleil, ſoient plus diſpoſées à recevoir la pluie, & qu'étant amollies, elles ſe prêtent mieux aux fonctions qu'elles ont à remplir pour la nutrition des plantes. Il ne faut pas labourer la terre moins de deux fois, & il ſera mieux de le faire trois fois. Il faut faire la moiſſon en Eté. C'eſt en Automne, pourvu que le temps ſoit ſec, qu'il ſera bon de faire la vendange, & de travailler dans les forêts : on pourra pour lors y couper les arbres par le pied; mais il faudra attendre juſqu'aux premieres pluies pour en arracher les racines, de peur qu'elles ne repouſſent. On fera la taille des arbres en Hiver, en évitant cependant de la faire lorſque leur écorce ſe trouvera couverte de frimats, de pluie ou de glace.

CHAPITRE XXVIII.

LE Printemps commence pendant que le Soleil eſt dans le Verſeau, l'Eté pendant qu'il eſt dans le Taureau, l'Automne pendant qu'il eſt dans le Lion, & l'Hiver pendant qu'il eſt dans le Scorpion. Mais comme ce n'eſt que du vingt-troiſieme jour, à compter depuis que le Soleil eſt entré dans chacun de ces quatres ſignes, qu'il faut datter le premier jour de chaque ſaiſon, il s'enſuit que le Printemps eſt compoſé de quatre-vingt-onze jours; l'Eté de quatre-vingt-quatorze; l'Automne de quatre-vingt-onze; & l'Hiver de quatre-vingt-neuf. Si l'on veut rapporter les jours que nous venons de fixer pour le commencement de chaque ſaiſon, à nos jours civiles, le premier jour du Printemps ſe trouvera répondre au huitieme jour avant les Ides de Février (1), le premier de l'Eté

(1) Les Romains ne dattoient point comme nous par le nombre des jours du mois. Ils avoient trois époques principales dans le mois, ſçavoir les Ides, les Nones & les Calendes. Les Ides partageoient le mois en deux parties, & tomboient le quinzieme jour des mois de Mars, Mai, Juillet & Octobre, & le treizieme de tous les autres mois, ſuivant notre maniere de compter. Les Nones, ainſi appellées parce qu'elles étoient le neuvieme jour avant les Ides, étoient par conſéquent le ſeptieme jour des quatre mois que nous

au cinquieme avant les Ides de Mai (2), le premier de l'Automne au huitieme avant les Ides d'Août (3), & le premier de l'Hiver au cinquieme avant les Ides de Novembre (4). Si l'on diſtribue l'année en huit parties, cette diſtribution donnera lieu à quelques obſervations (5). D'abord depuis le temps où le Soleil ſe couche au point d'où ſoufle le vent *Favonius* (6) juſqu'à l'Equinoxe du Printemps, il y aura quarante jours; depuis l'Equinoxe du Printemps juſqu'au lever des Pleïades,

---

venons de nommer, & le cinquieme de tous les autres, d'où venoit la différence des *Nonæ ſeptimanæ* & des *Nonæ quintanæ*. Les Calendes étoient le premier jour de chaque mois. Tous les jours, depuis l'une de ces époques juſqu'à l'autre, prenoient le nom de l'époque qu'ils précédoient. Ainſi l'on diſoit : tel jour avant les Nones, tel jour avant les Calendes, tel avant les Ides, par conſéquent le ſeptieme jour avant les Ides de Février, étant le ſept de Février, ſuivant notre maniere de compter, le jour qui le précédoit, dont parle ici Varron, *ante diem VII. Idibus Februariis*, répond au ſix Février.

(2) Le onze Mai. Voy. la Note 1.

(3) Le ſix Août. Voy. la Note 1.

(4) Le neuf Novembre. Voy. la Note 1.

(5) Pline 18, 25, pour faire cette diviſion en huit parties, ſe contente de partager par le milieu le temps intermédiaire entre les Solſtices & les Equinoxes. Cet Auteur, ainſi que Columelle 9, 14, ne s'accorde pas non plus avec Varron, ſur le nombre des jours compris dans chaque ſaiſon, ni ſur les jours où elles commencent.

(6) Voy. la Note 7 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

quarante-quatre; depuis le lever des Pleïades jusqu'au Solstice, quarante-huit; depuis le Solstice jusqu'au lever de la Canicule, vingt-neuf; depuis le lever de la Canicule jusqu'à l'Equinoxe d'Automne, soixante & sept; depuis l'Equinoxe d'Automne jusqu'au coucher des Pleïades, trente-deux; depuis le coucher des Pleïades jusqu'au Solstice d'Hiver, cinquante-sept; & depuis le Solstice d'Hiver jusqu'au temps où le Soleil se couche au point d'où soufle le vent *Favonius*, quarante-cinq (7).

---

(7) Suivant ces calculs, la premiere division de l'année par saisons donne 365 jours, au lieu que la seconde n'en donne que 362. C'est ce qui a enfanté une foule de variantes dans ce Chapitre; mais nous n'essaierons pas plus de concilier Varron avec lui-même, qu'avec Pline, Columelle & les autres Auteurs qui lui sont opposés. M. de la Lande, Professeur au College Royal de France, que nous avons consulté comme la personne la plus capable de faire cette conciliation, y a renoncé, comme on peut le voir par la réponse qu'il a eu la bonté de nous faire, & que nous insérons à la suite de cette Note.

VARRON, de même que plusieurs Auteurs anciens, parlent souvent du lever & du coucher des étoiles; mais leurs passages sont très-souvent ou inintelligibles, ou visiblement défectueux. On y reconnoît en général trois sortes de levers, dont le premier est le lever *Héliaque*: chaque année le Soleil, par son mouvement propre d'Occident vers l'Orient, rencontre les différentes constellations de l'Ecliptique, & les rend invisibles pour nous par l'éclat de sa lumiere; lorsque le Soleil, après avoir traversé une constellation, est assez éloigné d'elle pour se lever une heure plus tard, la constella-

CHAPITRE XXIX.

VOICI ce qu'il y a à faire dans le premier in-

---

tion commence à paroître le matin en ſe levant un peu avant que la lumiere du Soleil ſoit aſſez conſidérable pour la faire diſparoître; c'eſt ce qu'on appelle lever *Héliaque* ou Solaire des étoiles. De même le coucher *Héliaque* arrive lorſque le Soleil approche d'une conſtellation : car, avant qu'il l'ait atteint, elle ceſſe de paroître le ſoir après le coucher du Soleil, parce qu'elle ſe couche trop peu de temps après lui. Il eſt ſur-tout néceſſaire, pour l'intelligence de la Chronologie & des Poëtes, d'avoir une idée de ce lever *Héliaque*.

Celui de *Sirius*, il y a 2000 ans, arrivoit en Egypte vers le milieu de l'Eté, lorſqu'après une longue diſparition, cette étoile commençoit à reparoître le matin, un peu avant le lever du Soleil; la ſaiſon qui regnoit alors, ou la ſituation du Soleil étoit à peu près la même que celle du 12 Juillet parmi-nous; & c'étoit le temps où le vent Etéſien, ſoufflant du Nord ſur l'Ethiopie, y accumuloit les vapeurs, les nuages & les pluies, & cauſoit les débordemens du Nil: auſſi le lever de Sirius s'obſervoit avec le plus grand ſoin.

Les Anciens diſtinguoient encore pluſieurs autres eſpeces de lever & coucher *Héliaque* des étoiles (*Gemini elementa*); les Modernes à leur imitation ont diſtingué le lever *Coſmique*, qu'on peut appeller le lever du matin; & le coucher *Coſmique* ou coucher du matin, auſſi-bien que le lever & le coucher *Acronique*, qu'il vaudroit mieux appeller le lever ou le coucher du ſoir. Le moment du lever du Soleil regle le lever ou le coucher *Coſmique*. Lorſque des étoiles ſe levent

tervalle,

tervalle, c'eſt-à-dire, depuis le temps où le So-

avec le Soleil ou ſe couchent au Soleil levant, on dit qu'elles ſe levent ou ſe couchent *Coſmiquement*; mais quand les étoiles ſe levent ou ſe couchent le ſoir, au moment où ſe couche le Soleil, on dit que c'eſt le lever ou le coucher *Acronique*; d'où il ſuit que le coucher *Acronique* ſuit à douze ou quinze jours près le coucher *Héliaque*, du moins pour les étoiles voiſines de l'Ecliptique, & que le lever *Coſmique* précede de la même quantité le lever *Héliaque.*

Le P. Pétau a calculé une table fort ample de ces différentes ſortes de levers & de couchers des différentes étoiles, pour le temps de Jules-Céſar. Et dans les Diſſertations du même Auteur (*Liv.* II. *Chap.* VIII), on trouve beaucoup d'inéxactitudes & d'erreurs relevées dans les Anciens.

La plupart de leurs deſcriptions ſe rapportent viſiblement à des lieux très-éloignés de celui où ils vivoient, & à des ſiecles très-reculés. L'ancienne Sphere Grecque, attribuée à Chiron, ſe rapporte environ à 1350 ans avant J. C. Il y a grande apparence qu'elle avoit été reglée par quelques Aſtronomes Egyptiens (*Défenſe de la Chronologie par M. Freret*, *pag.* 459). La diviſion du Zodiaque eſt peut-être encore plus ancienne que Chiron; car il eſt naturel de penſer qu'elle fut faite dans le temps, auquel les levers ſenſibles du commencement de chaque Conſtellation précédoient de quinze jours les points Cardinaux, c'eſt-à-dire, lés Equinoxes & les Solſtices.

Au temps d'Héſiode, 950 ans avant J. C. les points Cardinaux étoient au huitième degré des Conſtellations, & le Soleil entroit dans les Aſtériſmes ou Conſtellations huit jours avant que d'entrer dans les points de la Dodécatemorie, qui portoient les mêmes noms : ainſi le Soleil entroit dans la Conſtellation du Bélier huit jours avant l'Equinoxe, c'eſt-à-dire, avant le temps où les jours étoient

leil se couche au point d'où soufle le vent *Fa-*

égaux aux nuits ; Columelle 9, 14, nous dit que les Calendriers rustiques de Meton, d'Eudoxe & des anciens Astronomes suivoient cette méthode, & que les jours de Fêtes, qui dépendoient du commencement des saisons, étoient réglés sur ce pied-là; il s'y conforme lui-même; on la trouve dans Varron, Ovide, Vitruve, Pline & Hygin; dans le Scholiaste d'Aratus, dans Martianus Capella, & même dans les Calendriers du vénérable Bede (né en Angleterre en 672), comme l'observe le P. Pétau. (*Differt. Liv.* II. *Chap.* IV, *pag.* 43, *édition d'Anvers* 1705.)

Il paroît que vers ce temps-là on dressa de nouveaux Calendriers, dans lesquels les levers & les couchers des étoiles étoient marqués d'une maniere plus conforme aux apparences, que dans la Sphere de Chiron. Les idées Astronomiques commençoient à devenir plus communes dans la Grece, par le commerce des Orientaux; le Calendrier, fait du temps d'Hésiode, fut reçu par les Grecs, & ensuite par les Romains, qui l'employerent sans examen, comme s'il eût été fait pour le temps & le climat où ils vivoient. Ainsi il faut ôter environ 38° des Longitudes qu'ont les étoiles en 1770, si l'on veut faire des calculs qui soient d'accord avec les passages d'Ovide, de Pline, &c. sans cependant qu'on puisse dire qu'ils aient suivi constamment la même regle.

Eudoxe, qui écrivit environ 370 ans avant J. C. paroît avoir décrit la Sphere d'après une tradition plus ancienne encore que le temps d'Hésiode : Newton dans sa Chronologie, pense que c'étoit sur la Sphere de Chiron, & il en fixe l'époque à 936 ans avant J. C. mais Whiston dans la réfutation qu'il a faite de la Chronologie de Newton, & M. Freret, après lui, prouvent que la Sphere décrite par Eudoxe & par le Poëte Aratus, se rapporte à l'an 1353 avant J. C. ou environ. M. Maraldi la fait remonter à plus de 1200 ans avant J. C. (*Mém. Acad.* 1733, *pag.* 438.)

vonius (1), jufqu'à l'Equinoxe du Printemps. Il faut femer des pépinieres de toute efpece, & furtout tailler la vigne & la déchauffer, en coupant les racines qu'elle peut avoir jettées hors de terre; ôter des prés les pierres & les mauvaifes herbes, planter des fauffayes, farcler les terres labourées, qu'on appelle *Segetes* depuis l'inftant où elles font labourées, jufqu'à celui où elles font enfemencées, & *Novales* lorfqu'après s'être repofées, elles ont été enfemencées, fans avoir eu befoin d'un fecond labour. Il faut obferver que l'opération par laquelle on donne le premier labour à une terre, s'appelle *profcindere* (2), & que celle par laquelle on lui donne le fecond, s'appelle *offringere* (3), par la raifon que le premier labour, en fendant la terre, fait ordinairement lever de groffes mottes de terre, que le fecond fert à brifer; pour ce qui eft de l'opération par laquelle on donne un

Ces variétés font qu'il eft prefque inutile de vouloir expliquer ou commenter les paffages de Varron, où il eft parlé d'Aftronomie. Le P. Pétau a réfuté Scaliger & Saumaife, qui ont voulu expliquer quelques paffages des Anciens; mais il eft plus facile de contredire les conjectures d'un autre, que d'en trouver de vraifemblables. Voy. *l'Aftronomie de M. De La Lande*, *L. VIII*, où les principes de cette matiere font expliqués.

(1) Voy. la Note 7. du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

(2) Qui fignifie *fendre*.

(3) Qui fignifie *brifer*.



troisième labour, après que les semences ont été jettées en terre, on l'appelle *lirare* : elle se fait avec des planches que l'on attache au soc, de façon que la même opération sert à recouvrir la semence sur les rayes, & à creuser des sillons, dans lesquels l'eau de pluie puisse s'écouler. Ceux dont les terres labourées ne sont pas d'une grande étendue (comme les cultivateurs de l'Apulia) les font ordinairement herser ensuite par des sarcleurs, afin de pulvériser les mottes, au cas qu'il en soit resté de trop grosses sur les raies. On appelle *Sulcus* la canelure formée par le soc de la charrue, & *Porca* l'élévation de terre renfermée entre deux sillons, parce qu'effectivement l'objet de cette élévation est de présenter en haut le bled, du mot *porricere*, dont on se servoit pour exprimer l'action par laquelle on élevoit les mains, pour offrir aux Dieux les entrailles des victimes.

CHAPITRE XXX.

Ce qu'il faut faire dans le second intervalle; c'est-à-dire, entre l'Equinoxe du Printemps & le lever des Pleïades. Il faut nettoyer les terres labourées, c'est-à-dire, en arracher les mauvaises herbes, donner le premier labour aux autres terres; couper les saules, interdire l'entrée des prés aux troupeaux, achever de donner aux arbres,

avant que les boutons & les fleurs ne paroiſſent, les façons qui auroient dû leur être données dans les temps précédens, & qui ne l'auront pas été. Dès que les arbres, qui ſont dans l'uſage de quitter leurs feuilles, en auront pris de nouvelles, ils ne feront plus bons à être plantés. Il faut planter les oliviers & les élaguer.

CHAPITRE XXXI.

VOICI ce que l'on doit faire dans le troiſième intervalle, c'eſt-à-dire, entre le lever des Pleïades & le Solſtice. Il faut bécher ou labourer les jeunes vignes, & enſuite les herſer, c'eſt-à-dire, briſer toutes les mottes qui s'y trouveront ſans en laiſſer aucune; on a appellé cette opération *occare*, du mot *occidere* (1), parce qu'effectivement elle les détruit toutes. Il faut épamprer les vignes, mais avec intelligence, d'autant que cette opération eſt de plus grande conſéquence que celle de la taille; il ne faut pas la faire aux vignes qui ſont mariées à des plans d'arbres, mais ſeulement à celles qui ſont iſolées. Epamprer, c'eſt ne laiſſer ſur un ſep qu'une ou deux, & quelquefois juſqu'à trois des plus fortes tiges, & retrancher toutes les autres, de peur que, ſi on

(1) Qui veut dire *détruire*.

les laiſſoit toutes, le ſep ne fût pas en état de fournir la nourriture qui leur ſeroit néceſſaire. C'eſt pour la même raiſon que, lorſqu'un plan de vigne nouvellement formé commence à lever, on eſt dans l'uſage de le raſer entiérement, afin qu'il donne à la ſeconde pouſſe des ſeps plus robuſtes, & qui aient toute la force néceſſaire pour jetter de belles tiges. Car, lorſqu'un ſep eſt mince & délié comme un jonc, ſa foibleſſe le rend ſtérile, & il n'a pas la force de donner des tiges. Lorſque ces tiges ſont petites, on les appelle *flagella*, mais lorſqu'elles ſont grandes & en état de porter des grappes, on les appelle *palmæ*: les premières tirent leur nom du mot *flatus* (2), parce que leur petiteſſe les rend le jouet du vent, & il n'a fallu que changer une ſeule lettre pour produire les mots *flabellum* & *flagellum* qui ſont ſynonimes: les ſecondes paroiſſent avoir été appellées d'abord *parilema* du mot *parere* (3), parce qu'elles ſont deſtinées à produire le raiſin, mais moyennant quelque changement de lettres, tel qu'il s'en trouve dans beaucoup d'étimologies, on les a appellées par la ſuite *palmæ*. La vigne produit encore des tendons, qui ſont de très-petites tiges friſées comme des cheveux; ces tendons ſervent à attacher les branches de la vigne aux endroits dont ils ſe ſaiſiſſent: c'eſt pour cela qu'on les appelle

(2) Qui ſignifie *ſouffle*.

(3) Qui ſignifie *produire*.

capreoli du mot *capere* (4). Il faut couper toutes les eſpeces de fourages, en commençant par la dragée, les légumes que l'on coupe en herbes pour donner aux beſtiaux, & la veſce, & en finiſſant par le foin. On appelle la dragée *ocimum* du mot Grec ὠκέως, qui ſignifie *promptement*, parce qu'elle vient promptement, de même que le baſilic des jardins, qui porte le même nom préciſément par la même raiſon. On l'appelle encore *ocynum*, parce qu'elle lâche le ventre : c'eſt pourquoi on en donne aux bœufs pour les purger (5). Cette dragée n'eſt rien autre choſe que des fêves que l'on ceuille vertes, & avant qu'elles ſoient en coſſe, au lieu que les mêlanges d'orge, de veſce & de légumes ſemés enſemble, que l'on coupe de même en herbes pour donner aux beſtiaux, ſont appellés *farrago*, parce qu'on les coupe avec un inſtrument de fer (6), à moins que ce nom ne

(4) Qui ſignifie *prendre*.

(5) Pline 18. 16, dit qu'elle reſſerre les bœufs, auſſi le P. Hardouin ſoupçonne-t-il qu'il faut lire dans cet Auteur *citabant* au lieu de *ſiſtebant*, à moins, ajoute-t-il, qu'elle ne procure des effets abſolument oppoſés, ſelon qu'ils en prennent en plus ou moins grande quantité. Comment cet Interprete a-t-il pû chercher à favoriſer le *ſiſtebant* de Pline par ce raiſonnement, quand Varron, qui avoit fait naître ſes ſoupçons, dit poſitivement qu'on en donne aux bœufs pour les purger, & que c'eſt à cauſe de la promptitude avec laquelle elle opere cet effet, qu'on l'appelle *ocimum*.

(6) Du mot *ferrum*, qui ſignifie *fer*.

leur ait été donné, parce qu'on les femoit originairement dans des terres deftinées à rapporter du froment *(7)*. Quoiqu'il en foit, ces mêlanges font bons pour purger & engraiffer les chevaux, & le gros bétail au Printemps. La vefce eft appellée *vicia* du mot *vincire* (8), parce qu'elle a des liens comme la vigne, avec lefquels elle monte ordinairement fur la tige des lupins, ou de toute autre plante, & s'y tient fermement attachée. Si vous avez des prés que vous puiffiez arrofer aifément, ne manquez pas de le faire fitôt que vous en aurez enlevé le foin. Donnez tous les jours de l'eau, dans les temps de féchereffe, aux arbres fruitiers cultivés, que l'on n'appelle peut-être *poma*, que parce qu'ils ont befoin d'être abbreuvés (9).

CHAPITRE XXXII.

LA plupart font la moiffon dans le quatrième intervalle, c'eft-à-dire, entre le Solftice & la Canicule, parce qu'ils prétendent que le bled doit refter quinze jours enfermé dans fon foureau (1),

(7) Appellées *farracia fegetes.*

(8) Qui veut dire *garotter.*

(9) Du mot *potus*, qui fignifie *boiffon.*

(1) Il appelle foureau l'herbe qui renferme l'épi, avant qu'il foit entiérement développé. Voy. le Chap. XLVIII.

quinze jours en fleurs, & quinze autres jours à se durcir, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement mûr. Il faut finir les labours, qui seront d'autant plus profitables, qu'ils auront été faits dans un temps où la terre aura été plus chaude. Après avoir donné le premier labour, il faudra briser la terre, c'est-à-dire, donner un second labour, afin de rompre les mottes, que le premier labour aura détachées du sol. Il faut semer la vesce, les lentilles, la gesse, les cicerolles & les autres plantes, que les uns appellent *legumina*, les autres (comme certains Gaulois) *legaria*, mots tirés tous deux du mot *legere* (2), parce qu'on ne coupe pas ces plantes, mais qu'on les cueille en les arrachant. Il faut herser les vieilles vignes pour la seconde fois, & les nouvelles jusqu'à trois fois, s'il y reste encore des mottes qui ne soient pas pulvérisées.

CHAPITRE XXXIII.

DANS le cinquième intervalle, c'est-à-dire, entre la Canicule & l'Equinoxe d'Automne, il faut couper la paille & la mettre en tas, donner les seconds labours, tondre les arbres, & faucher pour la seconde fois les prés arrosés.

(2) Qui signifie *cueillir*.

CHAPITRE XXXIV.

LES Auteurs veulent que l'on commence à ſemer dès le ſixième intervalle, c'eſt-à-dire, depuis l'Equinoxe d'Automne, & que l'on continue a le faire pendant quatre-vingt onze jours conſécutifs, de façon cependant que l'on ne ſeme après le Solſtice d'Hiver, que lorſqu'on y ſera contraint par la néceſſité; parce qu'il y a une différence ſi marquée d'un temps à l'autre, que ce qui eſt ſemé avant ce Solſtice, leve dès le ſeptième jour; au lieu que ce qui ne l'eſt qu'après, leve à peine au bout de quarante jours : ils penſent auſſi, d'un autre côté, qu'il ne faut pas commencer à ſemer avant l'Equinoxe , parce que , quand il ſurvient des temps fâcheux, les ſemences, faites avant ce temps , ſont communément expoſées à pourrir. La féve ſe ſeme bien vers le coucher des Pleïades, au lieu quil faut cueillir le raiſin & faire la vendange auparavant, c'eſt-à-dire, entre l'Equinoxe d'Automne & le coucher des Pleïades : après quoi on commencera à tailler la vigne, à la propager & à planter les arbres fruitiers. Il y a cependant des pays où il vaut mieux remettre ces opérations au Printemps ; ce ſont ceux où la rigueur du froid ſe fait ſentir de bonne-heure.

CHAPITRE XXXV.

VOICI ce qu'on prétend qu'il faut faire dans le ſeptième intervalle, c'eſt-à-dire, entre le coucher des Pleïades & le Solſtice d'Hiver : planter les lys, & le ſafran qui ont déja jetté des racines, ainſi que les roſiers. On coupe les racines de ces derniers en petites branches de la longueur de la main, que l'on couvre de terre, pour les tranſporter enſuite, lorſqu'elles ſont devenues marcottes. Il n'y a pas de profit à faire des plans de violettes dans un fond, parce qu'il eſt néceſſaire alors de ramaſſer de la terre pour leur former des planches, & que les arroſemens & les pluies venant à entraîner cette terre, le champ en devient plus maigre. Depuis le temps où le Soleil ſe couche au point d'où ſoufle le vent *Favonius* (1) juſqu'au lever de l'Arcture, on fait bien de tirer des pépinieres le ſerpolet, que l'on a nommé *ſerpullum*, parce qu'il eſt dans l'habitude de ramper (2). Il faut creuſer de nouveaux foſſés, nettoyer les anciens, tailler la vigne & les arbres auxquels elle eſt mariée. On doit cependant s'abſtenir de faire

(1) Voy. la Note 7 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

(2) Du mot *ſerpere* qui veut dire *ramper*.

la plupart de ces opérations quinze jours avant, comme quinze jours après le Solſtice d'Hiver, quoiqu'il y ait des choſes qu'on peut planter même dans cet intervalle, comme les ormes.

CHAPITRE XXXVI.

VOICI ce qu'il faut faire dans le huitième intervalle, c'eſt-à-dire, entre le Solſtice d'Hiver & le temps où le Soleil ſe couche au point d'où ſoufle le vent *Favonius* (1). Il faut détourner l'eau qui ſéjourne dans les terres labourées, ſi le cas y écheoit; ſi, au contraire, la terre eſt ſéche, ſans être tenace, il faut la ſarcler, tailler la vigne & les arbres auxquels elle eſt mariée : quand on ne pourra pas travailler dans les champs, on fera à la maiſon tout ce qui ſera de nature à pouvoir y être fait pendant les veillées d'hiver. Il faut avoir par écrit les regles que je viens de preſcrire, & les mettre en vue dans la Métairie, afin que le Métayer ſur-tout n'en ignore point.

(1) Voy. la Note 7 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

CHAPITRE XXXVII.

IL faut auſſi obſerver les jours de la Lune, que l'on peut en quelque façon conſidérer ſous deux points de vûe. Car ou la Lune croît depuis qu'elle eſt nouvelle, juſqu'à ce qu'elle ſoit pleine, ou elle décroît depuis qu'elle eſt pleine, juſqu'à ce qu'elle ſoit nouvelle, c'eſt-à-dire, juſqu'au jour qui ſe trouve entre la Lune ancienne & la nouvelle, jour où nous diſons en conſéquence que la Lune eſt à ſa fin & à ſon commencement, & que les Grecs appellent à Athênes le jour ancien & nouveau, & ailleurs le trentieme de la Lune. Il y a des choſes qu'il vaut mieux faire dans ſes terres lorſque la Lune croît, que lorſqu'elle décroît; comme, au contraire, il y en a qu'il vaut mieux faire, lorſqu'elle décroît; comme, par exemple, la moiſſon des bleds & la coupe des bois taillis. Pour moi, dit AGRASIUS, j'ai là-deſſus une méthode, que je tiens de mon pere & que j'obſerve non-ſeulement lorſqu'il s'agit de tondre mes brebis, mais même lorſqu'il s'agit de me couper les cheveux, dans la crainte de devenir chauve, ſi je les coupois lorſque la Lune décroît. Qu'entend-on, dit AGRIUS, par les quatre quartiers de la Lune, & quelle influence peut avoir cette diviſion ſur les terres? N'avez-vous jamais entendu

parler à la campagne, dit TRÉMELLIUS, du huitième jour avant la Lune qui croît, ainſi que du huitième jour avant la Lune qui décroît, & n'avez-vous pas oui-dire qu'entre les choſes qu'il faut faire quand la Lune croît, il y en a qu'il vaut mieux faire après ce huitième jour qu'avant? comme entre les choſes qu'il faut faire lorſqu'elle décroît, il en eſt qu'il vaut mieux faire, lorſqu'elle donne moins de lumière, que lorſqu'elle en donne davantage? Eh bien, c'eſt tout ce que je puis vous dire ſur ces quatre quartiers de relatif à la culture des champs. Il y a, dit STOLON, une autre diviſion des temps en ſix membres, qui eſt également réglée en quelque façon par le cours du Soleil, & par celui de la Lune : car preſque tous les fruits ont quatre degrés à parcourir avant de venir à leur perfection, & de remplir par un cinquième degré les futailles ou les boiſſeaux de la Métairie, dont ils doivent être tirés enſuite par un ſixième degré, pour être employés à notre uſage. Il faut d'abord qu'ils ſoient préparés, ſecondement qu'ils ſoient ſemés, troiſiémement qu'ils prennent de la nourriture, quatriémement qu'ils ſoient cueillis, cinquiémement qu'ils ſoient ſerrés, ſixiémement qu'ils ſoient tirés de l'endroit où ils auront été ſerrés, pour ſervir à notre uſage. Il y en a dont la préparation exige des foſſés, ou un défoncement du ſol, ou des tranchées, comme lorſqu'on veut faire des plans d'arbres mariés avec des vignes, ou des vergers. Il y en a d'autres

pour lesquels il faut se servir de la charrue ou de la bêche, comme les bleds; d'autres pour lesquels il faut retourner plus ou moins la terre avec la hoüe, parce qu'il se trouve des racines, telles que celles du cyprès, qui ne s'étendent pas fort au loin, & d'autres qui s'étendent plus au loin, comme celles du platane, qui s'étendent quelquefois si loin, que Théophraste (1) dit qu'il y avoit à Athênes dans le Licée (2) un platane encore tout jeune, dont les racines n'avoient pas moins de trente-trois *cubiti* de longueur. Il en est qui ne se contentent pas d'une terre labourée à la charrue, & qui demandent qu'elle soit binée avant qu'on les y seme. Quant aux prairies, s'il est quelque préparation a y faire, elle consiste à en interdire l'entrée aux bestiaux, ce que l'on a soin de faire communément dès que le poirier est en fleurs, & à les arroser à temps, si ce sont des prairies faciles à arroser.

---

(1) Voy. la Note 26 du Chap. I.

(2) Pline, en citant cette merveille 12, 1, dit que cet arbre se voyoit dans l'Académie & non dans le Licée; or le Licée étoit la promenade où les Péripatéticiens, c'est-à-dire, les Sectateurs d'Aristote disputoient, au lieu que l'Académie étoit l'endroit où se tenoient les autres Sectateurs de Platon. Mais le P. Hardouin, pour concilier Pline avec Varron, observe très bien que sous le nom d'Académie on comprenoit aussi le Licée.

CHAPITRE XXXVIII.

EXAMINONS à préſent de quelle maniere il faut s'y prendre pour fumer les parties d'un champ qui en ont beſoin, & de quelle eſpece de fumier il convient de faire principalement uſage; car il y en a de pluſieurs eſpeces. Caſſius (1) prétend que le meilleur fumier eſt la fiente des oiſeaux, excepté celle des oiſeaux de marais, & de tous ceux qui ſe tiennent dans l'eau: Que celle du pigeon eſt la plus ſouveraine, parce qu'elle eſt la plus chaude & la plus capable de mettre la terre en fermentation; & qu'il faut l'éparpiller dans les champs comme de la graine, & non pas l'y jetter par tas, comme on jette le fumier des beſtiaux. Pour moi, je crois que celle que l'on tire des volieres remplies de grives & de merles doit avoir la palme, parce qu'elle eſt bonne non-ſeulement pour les terres, mais encore pour les bœufs & les cochons, qu'elle engraiſſe lorſqu'ils en mangent. Auſſi ceux qui prennent à loyer ces ſortes de volieres en donnent-ils un moindre prix, lorſque le Propriétaire ſe réſerve le droit d'en garder la fiente pour ſes terres, qu'ils n'en donnent, lorſqu'elle eſt compriſe dans le marché. Le même

(1) Voy. la Note 2 du Chap. XVII.

Auteur prétend qu'après la fiente de pigeon, ce font les excrémens humains qui tiennent le second rang, que les crottes de chevres, de brebis & d'ânes tiennent le troisieme, & que le fumier le moins bon est le crotin de cheval, du moins pour les terres labourées, puisque non-seulement il est bon pour les prés, mais que c'est même le meilleur que l'on puisse y employer, aussi-bien que celui des autres bêtes de somme qui se nourrissent d'orge, parce qu'il engendre beaucoup d'herbes. Il faut que le trou à fumier soit placé près de la Métairie, afin qu'il en coute le moins de peine possible pour le transporter au-dehors. Si on y enfonce un morceau de bois de robre dans le milieu, on prétend qu'il ne s'y engendrera jamais de serpens.

CHAPITRE XXXIX.

POUR ce qui est du second degré par lequel passent les fruits, je veux dire leur ensemencement, il faut voir quel est le temps convenable à chaque semence : car si l'aspect du Ciel auquel sont exposées les différentes parties d'un champ, est un point essentiel à connoître, le temps où chaque chose prend plus facilement son accroissement ne l'est pas moins. Ne voyons-nous pas en effet qu'il y a des plantes qui fleurissent au Printemps, &

d'autres qui fleuriſſent en Eté; & que celles qui fleuriſſent en Automne ne ſont pas les mêmes que celles qui fleuriſſent en Hiver ? qu'il en eſt que l'on ſeme, que l'on greffe, & que l'on récolte plutôt ou plus tard que d'autres; & que ſi la plus grande partie des plantes aiment mieux être greffées au Printemps que dans l'Automne, il en eſt cependant quelques-unes à qui l'Hiver convient mieux, tels que les figuiers que l'on greffe à l'approche du Solſtice, & les cériſiers que l'on greffe pendant le Solſtice même? Cela poſé, comme il y a quatre eſpeces de ſemences; une formée par la nature même, ſans que l'Art y ait aucune part, & trois que l'Art a découvertes, ſçavoir : celles dont les racines ſont toutes formées, & que l'on ne fait que tranſplanter d'une terre à une autre, celles qui ſont priſes ſur un arbre, & que l'on dépoſe dans la terre pour y prendre racine, & celles qui ſont également priſes ſur un arbre, mais que l'on greffe ſur un autre : nous allons examiner quels ſont les temps & les lieux convenables à chacune en particulier.

CHAPITRE XL.

ENTRE les premieres eſpeces de ſemence, c'eſt-à-dire, celles qui ſont les principes naturels de la génération, il y en a qui ſont cachées à nos ſens,

& d'autres qu'il eſt facile d'appercevoir. Celles qui ſont cachées à nos ſens, ſont celles qui ſont répandues dans l'air, ainſi que s'explique le Phyſicien Anaxagoras (1), & que la pluie entraîne par ſa chûte ſur les terres, comme dit Théophraſte (2); les autres, quoique viſibles, méritent cependant le plus grand examen de la part des Agriculteurs. Il y a en effet de ces principes de génération qui ſont ſi menus, qu'il eſt difficile de les appercevoir, tels que ceux des Cyprès : car les noix du Cyprès ne ſont pas elles-mêmes la ſemence de cet arbre, ce ne ſont que de petites balles qui ſervent d'enveloppe à la ſemence, qui eſt cachée dedans. C'eſt la nature ſeule à qui nous ſommes redevables de ces premieres eſpeces de ſemences dont nous parlons, au lieu que ce ſont les Cultivateurs qui ont découvert par l'expérience les trois autres eſpeces. En effet, ces premieres eſpeces ſont venues ſans le ſecours d'aucun Cultivateur, & ſans avoir jamais été ſemées; au lieu que les autres, qui doivent leur exiſtence à ces premieres, ne ſont venues qu'après avoir été ſemées. Il faut prendre garde que les premieres eſpeces de ſemence ne ſoient deſſéchées à force d'être

(1) Il étoit de Clazomene, & abandonna tout ſon patrimoine, qui étoit conſidérable, pour s'adonner à l'étude. Il mourut à Lampſaque, après avoir fait pluſieurs voyages, dans la vue d'étendre ſes connoiſſances.

(2) Voy. la Note 26 du Chap. I.

vieillies, qu'elles ne ſoient mêlangées, ou enfin qu'elles ne ſoient fauſſes, & qu'elles n'aient en leur faveur qu'une reſſemblance apparente avec les véritables. Les effets de la vieilleſſe ſont ſi puiſſans ſur certaines ſemences, qu'ils en changent abſolument la nature. Car on prétend qu'en ſemant de vieille graine de chou, il en vient des raves; & qu'au contraire en ſemant de vieille graine de raves, il en vient des choux. Quant aux ſemences de la ſeconde eſpece, c'eſt-à-dire, à celles dont la racine eſt toute formée, il faut prendre garde de les tranſplanter trop tôt ou trop tard. Le temps favorable pour cette opération c'eſt, ſelon Théophraſte, le Printemps, l'Automne & le lever de la Canicule; mais cependant ce temps varie ſuivant la différence des lieux & des ſemences même. Ainſi, comme les lieux ſecs, maigres & argilleux n'ont pas beaucoup d'humidité, c'eſt le Printemps qu'il faut choiſir pour les y tranſplanter; au lieu que c'eſt pendant l'Aûtomne qu'il faut les tranſplanter dans une terre bonne & graſſe, parce que le Printemps ſeroit trop humide pour ces ſortes de terres. Il y en a qui prétendent qu'on a environ trente jours pour faire cette opération. Quant à la troiſieme eſpece de ſemence que l'on prend ſur un arbre, & que l'on met en terre pour y prendre racine,.il faut prendre garde à ne la tirer de l'arbre que dans un temps convenable, c'eſt-à-dire, avant qu'il ait commencé à bourgeonner ou à fleurir. Quand on ſépare de l'ar-

bre la branche que l'on destine à servir de semence, il vaut mieux la détacher avec soin, que de l'arracher inconsidérément, parce que plus le pied en sera étendu, plus il sera assuré, & par conséquent, plus cette branche trouvera de facilité à prendre racines. Il ne faut pas tarder à mettre en terre les semences que l'on aura ainsi détachées des arbres, de peur que leur séve ne vienne à se dessécher. Si l'on veut en tirer sur un olivier, il faut avoir soin de choisir une jeune branche, & la couper uniformément par les deux bouts : il y en a qui appellent ces branches destinées à servir de semences, *clavolæ ;* d'autres les appellent *taleæ* , & ils leur donnent environ un pied de longueur. Pour la quatrieme espece de semence, que l'on tire d'un arbre pour la greffer sur un autre, il faut faire attention à l'arbre sur lequel on la prendra, à celui sur lequel on l'appliquera, au temps & à la maniere dont on fera cette opération ; car le chêne ne reçoit pas une greffe de poirier, quoique le pommier la reçoive : ce sont des attentions que ne manquent jamais d'avoir les personnes, qui ont confiance dans les propos des Aruspices (3), d'autant que ceux-ci donnent pour constant, qu'autant il se trouve sur certains arbres de greffes capables d'attirer le tonnerre, autant de fois il y tombera. Si l'on greffe sur un poirier sauvage,

(3) C'étoient des gens qui se donnoient pour prédire l'avenir, par l'inspection des entrailles des victimes.

un autre poirier, ce dernier fût-il excellent , les fruits qui en résulteront ne seront pas si agréables, qu'ils seroient si on l'eût greffé sur un poirier cultivé. En général, quelqu'arbre que l'on greffe, si l'on emprunte la greffe d'un arbre pareil, comme si ce sont deux pommiers, il faut que l'arbre dont on l'emprunte , soit d'une meilleure qualité que celui sur lequel on l'appliquera. Il y a une façon de greffer un arbre sur un autre, que l'on a découverte nouvellement, & qui n'est d'usage que pour les arbres qui sont voisins les uns des autres. On fait passer dans l'arbre que l'on veut greffer, une petite branche de celui dont on veut avoir des fruits; à cet effet on fend une branche de l'arbre que l'on veut greffer, & on y insere la branche de l'arbre voisin par le côté qui peut y atteindre, après l'avoir aiguisée par le bout avec une serpette sur deux faces, de façon que la partie de cette branche, qui doit rester exposée à l'air, joigne exactement du côté de son écorce, l'écorce de la branche dans laquelle elle est insérée. On a soin que le haut de la branche qu'on a insérée, ait sa direction vers le Ciel. L'année suivante, lorsque cette branche a bien pris sur l'arbre greffé, on la sépare de celui dont on l'avoit empruntée pour la propager.

CHAPITRE XLI.

POUR ce qui concerne le temps auquel il faut greffer, la premiere obſervation à faire, c'eſt qu'au lieu que l'on greffoit autrefois toutes les plantes au Printemps, il en eſt que l'on greffe aujourd'hui pendant le Solſtice même d'Eté, comme les figuiers, parce que leur bois n'étant pas compact, il leur faut de la chaleur : auſſi ne peut-on pas venir à bout d'avoir des plans de figuiers dans les lieux froids. L'eau eſt mortelle aux greffes nouvellement faites, parce que, comme elles ſont encore fort tendres, la moindre humidité les pourriroit facilement, c'eſt pourquoi on eſtime en général que le meilleur temps pour greffer eſt celui de la Canicule. Cependant, quand il s'agit de plantes qui ſont naturellement ſeches, on a la précaution d'attacher au-deſſus de la greffe un vaſe, dont on fait diſtiller de l'eau goutte à goutte, afin qu'elle ne ſe deſſeche point avant d'être bien incorporée à l'arbre. Il faut conſerver l'écorce des greffes dans ſon entier, & prendre garde en les éguiſant de n'en pas mettre la moëlle à découvert. Il faut auſſi les enduire d'argille & les maintenir en place, en les ſerrant avec quelques morceaux d'écorce, de peur que les pluies ou la trop grande chaleur ne les endommagent à l'extérieur.

C'eſt pour parer aux accidens de l'humidité, que l'on fait une inciſion à la vigne trois jours avant de la greffer, afin que la trop grande humidité, dont elle eſt toujours remplie, puiſſe être deſſéchée avant que l'on en vienne à la greffer, où ſi l'on ne prend pas cette précaution, on fait au moins une inciſion un peu au-deſſous de l'endroit greffé, par laquelle toute l'humidité qui y ſurviendra puiſſe s'écouler. On greffe au contraire ſur le champ & ſans apprêt les figuiers, les grenadiers, & tous les arbres d'une nature plus ſeche. Pour ce qui eſt des autres ſemences, qui ſe font de même que la greffe par tranſplantation, il faut avoir l'attention que celles que l'on tranſplante en tiges toutes formées, comme les figuiers, ſoient garnies de boutons. Des quatre eſpeces de ſemences que nous avons diſtinguées (1), celles qui ſe font par rejettons ſont ſouvent préférables, à l'égard de certaines plantes, à leur ſemence naturelle, parce que celle-ci ſeroit trop lente à venir : c'eſt ce qu'on obſerve pour les plans de figuiers. En effet, la ſemence naturelle du figuier eſt cette petite graine, que l'on voit dans la figue même, telle que nous la mangeons, or cette graine pourroit à peine, vû ſa petiteſſe, engendrer de petites tiges : car toutes les ſemences qui ſont menues & ſeches, ſont lentes à croître, au lieu que celles qui ſont moins ſeches & plus volumineuſes, ſont

(1) Voy. le Chap. XXXIX.

dès-lors plus précoces, de même que dans les animaux les femelles le font plus que les mâles : car c'eſt à proprtion la même choſe pour les arbriſſeaux. Auſſi le figuier, le grenadier & la vigne, dont la molleſſe tient, pour ainſi dire, du ſexe féminin, ont-ils plus de tendance à croître promptement, que le palmier, le Cyprès & l'olivier, parce que les ſemences humides viennent plus aiſément que celles qui ſont trop ſeches. Il vaut donc mieux former une pépiniere de figuiers avec des rejettons pris ſur le figuier même, qu'avec des graines de figues, à moins que l'on ne puiſſe pas faire autrement; car on eſt bien forcé d'avoir recours à la graine elle-même, lorſque l'on veut envoyer des ſemences au-delà de la mer, ou en faire venir de par-delà, auquel cas on enfile ſur de petites cordes des figues mûres, telles que nous les mangeons, & lorſqu'elles ſont ſéches, on les roule en paquets, & on les envoie ainſi où l'on veut, afin que ceux qui les recevront en mettent la graine en terre dans une pépiniere, & puiſſent en avoir de la race : c'eſt ainſi qu'on a tranſporté en Italie les figues de Chio, de Chalcis, de Lydie, d'Afrique (2) & de tous les autres pays d'au-delà de la mer. Par la même raiſon, comme la ſemence de l'olivier eſt un noyau qui ne produiroit pas ſi promptement une tige, qu'une de

(2) Voy. la Note 2 du Chap. VIII. de l'Economie rurale de Caton.

ſes branches coupée par les deux bouts, nous avons préféré de planter dans nos pépinieres de ces ſortes de branches, dont j'ai déja parlé (3).

CHAPITRE XLII.

POUR ce qui eſt de la luzerne, il faut obſerver entr'autres choſes de ne la pas ſemer dans une terre trop ſéche ni trop boueuſe. Une terre médiocrement humide lui convient mieux, & les Auteurs prétendent qu'il ſuffit d'un *modius* & demi de luzerne, pour un *Jugerum* d'une terre de cette nature. On la ſeme en jettant la graine ſur terre, comme on fait à l'égard du fourage & du bled.

CHAPITRE XLIII.

ON ſeme la graine de cytiſes comme celle de chou, dans une terre bien labourée. Lorſqu'enſuite les cytiſes ſont venus, on les tranſplante, en obſervant de les mettre à un pied & demi de diſtance les uns des autres; où même on prend ſur un cytiſe fort de petites branches, que l'on plante en les eſpaçant de même.

(3) Voy. le Chap. précédent.

CHAPITRE XLIV.

POUR enfemencer un *Jugerum*, on emploie communément quatre *Modii* de fêves, cinq de bled, fix d'orge & dix de froment; il en faudra cependant un peu plus dans certains lieux, ou un peu moins, felon la qualité du terrein; plus, s'il eft gras, moins, s'il eft maigre : c'eft pourquoi on fera attention, à cet égard, à l'ufage du pays où l'on fe trouvera, afin de fe régler, pour la quantité de chacune de ces femences, fur la nature du pays, & fur celle du terrein, d'autant que la même quantité de femence rapporte dans certains endroits dix, & dans d'autres quinze pour un, comme dans l'Hetruria, & dans quelques endroits de l'Italie. On prétend même qu'un *modius* de grain rend tout communément au centuple dans le canton de Sibaris, ainfi qu'en Syrie, près de Gadara, & en Afrique dans le Byzacium. Il y a auffi bien de la différence, quant à l'enfemencement, entre une terre qui n'a pas encore été cultivée, ou celle qui aura été enfemencée toutes les années, & que l'on appelle *reftibilis*, ou enfin celle qui fe repofe de temps à autre, que l'on appelle *vervactum*. AGRIUS l'interrompant, lui dit : On prétend que dans le canton d'Olinthe, les terres font enfemencées toutes les années, mais qu'elles

ne rapportent abondamment que de trois années l'une. A quoi il répartit : Il eſt certain qu'il faut toujours laiſſer repoſer un champ de deux années l'une, ou du moins ne le charger chaque ſeconde année, que de ſemences légeres, c'eſt-à-dire, de celles qui épuiſent le moins la terre. Parlez-nous donc à préſent, reprit AGRIUS, du troiſième degré par où paſſent les fruits, c'eſt-à-dire, de la maniere dont ils ſe nourriſſent, & de ce qui leur ſert d'aliment. Lorſque les ſemences ſont nées, continua-t-il, elles prennent leur croiſſance dans le fond, enſuite, lorſqu'elles ſont devenues adultes, elles conçoivent, & enfin, après avoir conçu & porté le temps néceſſaire, elles enfantent des fruits ou des épis, ou toute autre choſe, de façon que chaque ſemence en reproduit toujours d'autres ſemblables à celle qui lui a donné naiſſance. C'eſt pourquoi, ſi l'on arrache la fleur d'un poirier, ou de tel autre arbre que ce ſoit, ou que l'on cueille ſon fruit avant qu'il ſoit mûr, il n'y reviendra rien la même année à l'endroit que l'on aura ainſi dépouillé, parce qu'un même arbre ne peut pas avoir deux portées à la fois ; car de même que les femmes ont des termes fixes pour accoucher, les arbres & les fruits de la terre ont auſſi des temps marqués pour rendre leurs productions.

CHAPITRE XLV.

D'ORDINAIRE l'orge commence à lever ſept jours après qu'il a été ſemé; le bled ne leve pas beaucoup plus tard : pour les légumes, ils levent preſque tous au bout de quatre ou cinq jours, ſi ce n'eſt la fêve qui leve un peu plus tard. Il en eſt à peu près de même du millet, de la ſeſame & des autres graines, à moins que quelqu'obſtacle, occaſionné par le pays même ou par le temps, ne les retarde. Lorſqu'un terrein eſt trop froid, il faut couvrir de feuille ou de paille pendant le Solſtice d'Hiver, les plantes des pépinieres, qui ſeront d'une nature délicate; & quand le froid aura été ſuivi de pluie, il faudra prendre garde que l'eau ne ſéjourne nulle part, parce que la gelée eſt un poiſon tant pour les racines qui ſont ſous terre, que pour les tiges qui en ſont ſorties, quoique les unes & les autres ne groſſiſſent pas également dans les mêmes ſaiſons; car les racines profitent plus ſous terre pendant l'Automne ou pendant l'Hiver, que ce qui eſt ſorti de terre, parce que la chaleur de la terre, dont elles ſont couvertes, contribue à les dilater; au lieu que plus l'air eſt froid, plus ce qui eſt hors de la terre ſe reſſerre : c'eſt ce que l'on peut appercevoir dans les plantes ſauvages, auxquelles le cultivateur n'a

point donné ſes ſoins : car leurs racines croiſſent long-temps avant ce qu'elles ont coutume de produire, & elles ne s'étendent jamais plus loin, que lorſque le Soleil vient à les échauffer. Il y a deux raiſons de ces effets : la premiere, c'eſt qu'il eſt des racines dont la nature eſt de s'étendre plus loin, que les autres; la ſeconde, c'eſt qu'il eſt des terreins qui leur livrent plus facilement le paſſage, que d'autres.

CHAPITRE XLVI.

CE ſont des raiſons approchantes qui donnent lieu à des effets ſurprenants dans la nature ; par exemple, on eſt à même de connoître par l'inſpection de certaines feuilles, telles que celles de l'olivier, du peuplier blanc & du ſaule, dans quel temps de l'année on eſt, pour peu que l'on faſſe attention au côté vers lequel elles ſont tournées; car on eſt sûr que le Solſtice d'Eté eſt paſſé, lorſqu'elles ſe ſont retournées. Ce qu'on remarque encore dans les fleurs que l'on appelle tourne-ſols, n'eſt pas moins ſurprenant, c'eſt que le matin elles ſe tournent du côté du Soleil Levant, & qu'elles le ſuivent dans ſa courſe juſqu'à ſon coucher, ſans ceſſer jamais d'être tournées de ſon côté (1).

(1) Cette obſervation, quoique confirmée par Pline en

CHAPITRE XLVII.

COMME les rejettons plantés dans les pépinières, tels que ceux d'olivier & de figuier, ont l'extrémité ſupérieure naturellement très-tendre, il la faut couvrir de deux planches attachées de gauche & de droite, & arracher toutes les herbes qui ſe trouveront à leurs pieds, pendant qu'elles ſont encore jeunes; car ſi on leur donne le temps de ſe fortifier, elles réſiſteront enſuite, & ſe rompront plutôt que de céder à l'effort de quiçonque voudra les arracher. Pour les herbes au contraire, qui viennent dans les prés, & qui donnent l'eſpérance d'une fenaiſon abondante, non-ſeulement il ne faut pas les arracher tant qu'elles prennent de la nourriture, mais il faut même ſe garder de les fouler aux pieds; on doit, par conſéquent, éloigner pour lors des prés les troupeaux, ainſi que tous les beſtiaux & les hommes eux-mêmes : car

différens endroits de ſon Hiſtoire naturelle, ainſi que par pluſieurs autres Auteurs anciens, eſt cependant démentie par les obſervations modernes. Cela provient-il de la différence des climats, où l'*Heliotropium* de ces Auteurs ſeroit-il une fleur différente de notre tourneſol ? Nous avons déja obſervé ailleurs combien nous avions peu de connoiſſances certaines ſur les plantes des anciens comparées aux nôtres, & combien il ſeroit utile de les étendre ſur cet objet.

le pied de l'homme eſt la ruine des herbes qu'il foule, comme il eſt le fondement des nouveaux chemins qu'il trace.

CHAPITRE XLVIII.

QUANT aux grains qui ſont dans la claſſe des bleds, ils portent tous, ſur la ſommité de leur tige, un épi : lorſque cet épi n'eſt point tronqué, comme dans l'orge & le froment, il eſt compoſé de trois parties qui ſe joignent, ſçavoir, le grain, la balle & la barbe, ſans compter le foureau qu'il avoit dans le principe, & lorſqu'il ne faiſoit que commencer à ſe former. On appelle grain, le corps ſolide enveloppé de la balle; on appelle balle, la petite peau dans laquelle le grain eſt enfermé, & la barbe eſt ce qui ſort de cette peau, & qui ſe prolonge en forme d'éguille fine; de façon que la balle eſt comme l'étui du grain, & la barbe comme ſes cornes. Preſque tout le monde connoît la barbe & le grain, mais peu de gens connoiſſent la balle qui l'enferme; car il eſt certain que perſonne n'en a fait mention, ſi ce n'eſt Ennius (1) dans les Livres d'Euhemerus (2) qu'il a traduits : le nom de *gluma*, ſous lequel elle eſt

(1) Voy. la Note 6 du Chap. I.

(2) Il étoit de Meſſana en Sicile, & avoit compoſé l'hiſtoire des Dieux, d'après les inſcriptions qu'il avoit ramaſ-

eſt connue, paroît lui venir du mot *glubere* (3), parce qu'on a ſoin de dépouiller le grain de cette petite peau; on donne, par la même raiſon, ce nom à la petite peau de la figue que nous mangeons. La barbe s'appelle *ariſta* du mot *arere* (4), parce que c'eſt la partie de l'épi qui ſe ſéche la premiere. Le grain s'appelle *granum* du mot *gerere* (5), parce qu'on ne ſeme le bled qu'afin que les épis, qui en proviendront, portent du grain, & non pas afin qu'ils portent uniquement des balles ou de la barbe : de même qu'on ne plante pas la vigne, afin qu'elle porte uniquement des pampres, mais afin qu'elle porte des grappes. L'épi que les payſans appellent encore *ſpeca* de l'ancien mot qu'ils ont conſervé, ſemble être nommé *ſpica* du mot *ſpes* (6), parce qu'on ne ſeme le grain que dans l'eſpérance qu'il produira des épis. On dit de l'épi qu'il eſt écorné, lorſqu'il n'a point de barbe, parce que la barbe eſt aux épis, ce que ſont les cornes aux bœufs. On donne le nom de *vagina* (7) à l'herbe qui renferme les épis, dans le temps où ils ne ſont que commencer à ſe former, & lorſqu'ils ne ſont

ſées dans les plus anciens Temples. C'eſt cette hiſtoire qu'Ennius avoit traduite.

(3) Qui veut dire, *dépouiller*.

(4) Qui veut dire, *ſécher*.

(5) Qui veut dire, *porter*.

(6) Qui veut dire, *eſpérance*.

(7) Qui veut dire, *fourreau*.

pas entiérement développés, comme on appelle *vagina* l'étui qui renferme une épée. Le corps étranger qui ſe trouve à l'extrémité ſupérieure de l'épi, lorſqu'il eſt mûr, & que l'on diſtingue du grain, parce qu'il eſt plus petit que lui, s'appelle *frit* (8). Celui qui ſe trouve au contraire au-deſſous de l'épi, attenant le bout du tuyau qui le ſoutient, & que l'on diſtingue également du grain par ſa petiteſſe, s'appelle *urruncum* (8).

---

(8) Il faut convenir que ces deux mots *frit* & *urruncum* ſont abſolument inconnus dans la Latinité : le premier n'a pas même une terminaiſon Latine, ainſi c'eſt en vain qu'on a voulu le faire dériver du mot *frio*, pour ſignifier que ce petit grain, étant ſans ſubſtance, eſt par cela même très-*friable*, car quand cela ſeroit, ce qui n'eſt cependant pas, puiſqu'il eſt très-dur, pourquoi le grain inférieur, également ſans ſubſtance, auroit-il un nom différent, puiſqu'il ne ſeroit pas moins *friable* que le ſupérieur ? On a auſſi voulu chercher à ces mots une étymologie Grecque, ſous le prétexte qu'ils doivent être empruntés d'une Langue étrangere, parce qu'autrement Varron eût donné leur étymologie, comme il a fait pour les mots *gluma*, *ariſta*, *granum*, *ſpica*, ſi cette étymologie ſe fût trouvée dans la Langue Latine. Le prétexe eſt peut-être raiſonnable, mais les étymologies qu'on leur a en conſéquence trouvées dans le Grec, ſont ſi ridicules, qu'il n'eſt pas poſſible qu'un homme ſenſé en faſſe aucun cas. Ainſi il faut ſe déterminer à croire ou que ces mots ſont racines, ou qu'ils ſont fautifs. Mais en les ſuppoſant fautifs, ce qui eſt le plus vraiſemblable, comment les rétablir dans leur intégrité, puiſque l'on ne trouve dans aucun autre Auteur, nulle mention de ces vices du grain, auxquels ces mots s'appliquent ?

CHAPITRE XLIX.

COMME il avoit ceſſé de parler, & qu'on ne lui fit aucune queſtion ſur la nutrition des plantes, il s'imagina dès-lors qu'on ne vouloit pas en ſçavoir davantage ſur cet article, & annonça qu'il alloit parler de la récolte des fruits mûrs. En effet il continua en ces termes : Pour commencer par les prairies baſſes, lorſque l'herbe a ceſſé de croître, & que la chaleur a commencé à la ſécher, il faut la faucher & la remuer avec des fourches, juſqu'à ce qu'elle ſoit entiérement ſechée, pour la mettre ſitôt après en bottes, que l'on portera dans la Métairie; enſuite il faut faire paſſer le râteau ſur les prairies, pour en enlever toute l'herbe qui ſera reſtée ſur terre, & l'ajouter au foin qui aura été fauché, afin d'en augmenter le tas. Quand cela ſera fait, il faudra faire ce que l'on appelle *ſicilire*, c'eſt-à-dire, faucher l'herbe que les faucheurs auront oubliée, & qui forme de petites touffes ſur la ſurface de la prairie, c'eſt de cette ſeconde coupe (1) que j'imagine que le mot de *ſicilire* eſt dérivé.

(1) Du mot *ſectio* qui veut dire *coupe*.

CHAPITRE L.

ON prétend que le mot de moiſſon ne s'applique dans le ſens propre, qu'aux choſes que l'on meſure, & ſur-tout au bled, & que ce mot eſt dérivé de celui de *metiri* (1). Il y a trois façons de moiſſonner le bled; l'une qui eſt uſitée dans l'Umbria, & que voici : après avoir fauché la paille à rez-terre, on la laiſſe par poignées ſur le lieu même, à meſure qu'on l'a coupée; enſuite, lorſqu'il s'en trouve une grande quantité de poignées à terre, on revient ſur ſes pas, & on coupe de nouveau chaque poignée, entre l'épi & la paille; on met les épis dans un panier pour les faire porter dans l'aire, & on laiſſe la paille ſur terre, pour l'enlever enſuite & la mettre en tas. Il y a une autre façon de moiſſonner, qui eſt d'uſage dans le Picenum. On a une pelle de bois recourbée, à l'extrémité de laquelle eſt attachée une petite ſcie de fer, avec laquelle on ſaiſit une liaſſe d'épis, que l'on coupe, en laiſſant ſur pied la paille, pour être ſciée elle-même par la ſuite. Voici la troiſième façon de moiſſonner, telle qu'elle eſt uſitée aux environs de Rome & dans

(1) *Metiri* qui ſignifie *meſurer*, fait au Participe *menſum*, d'où Varron fait apparemment dériver le mot *meſſis*, qui veut dire *moiſſon*.

la plupart des autres pays : on coupe la paille par le milieu, en la tenant de la main gauche par le bout ; & c'eſt même de cet uſage de la couper par le milieu, que je crois que vient le mot de *meſſis* (2) ; enſuite on coupe la paille d'au-deſſous de la main, que l'on avoit laiſſée ſur pied, au lieu qu'on met celle qui tient à l'épi dans des paniers, pour être portée dans l'aire, où on la ſépare de l'épi, afin de la ſerrer dans un lieu découvert : c'eſt peut-être delà qu'elle a tiré ſon nom de *palea* (3). Il y en a qui prétendent qu'elle s'appelle *ſtramentum* du mot *ſtare* (4), comme qui diroit, ce qui reſte ſur terre ; d'autres veulent que le mot de *ſtramentum* vienne de celui de *ſtratus* (5), parce qu'on l'étend pour ſervir de litière aux troupeaux. On doit faire la moiſſon dès que le bled eſt mûr. On prétend que loſqu'un champ n'eſt point difficile à moiſſonner, il ſuffit preſque d'une journée de travail pour en expédier un *Jugerum*. Il faut mettre dans des paniers les épis que l'on aura moiſſonnés, quand il s'agit de les porter dans l'aire.

---

(2) Il fait venir *meſſis* de *medium* qui ſignifie *milieu* : que d'abſurdités à force de courir après les étymologies ! Mais tel eſt le goût de notre Auteur.

(3) Du mot *palam*, qui ſignifie *à découvert*.

(4) Qui ſignifie, *reſter*.

(5) Qui veut dire, *étendu*.

CHAPITRE LI.

L'Aire doit être placée en plein champ, dans le lieu le plus élevé, afin d'être plus expofée au vent. Il faut qu'elle foit d'une grandeur proportionnée à l'étendue des terres labourables, plutôt ronde que d'une autre forme, & un peu plus élevée par le milieu que par les extrémités, afin que, s'il vient à pleuvoir, l'eau n'y féjourne pas, & qu'elle puiffe s'écouler au-dehors par le plus court chemin, (car le plus court chemin dans une forme ronde, eft conftamment du milieu aux extrémités) qu'elle foit entiérement formée de quelque terre forte, bien battue, & d'argille préférablement à toute autre terre, fi on eft à même d'en avoir, pour éviter que la chaleur, venant à la deffécher, n'y forme des crevaffes, dans lefquelles le grain fe terreroit, & qui donneroient paffage à l'eau, ainfi qu'aux fouris & aux fourmis. C'eft pour cela qu'on eft dans l'ufage d'y répandre de la lie d'huile, qui empêche les herbes d'y croître, & qui eft un poifon pour les fourmis & pour les taupes. Il y en a qui, pour donner plus de folidité à leur aire, la font revêtir de pierre, ou même qui la carrelent avec foin: il y en a même qui portent l'attention plus loin, tels que les Bagienni, qui y font une couverture, à caufe des

orages qui s'élevent souvent chez eux dans le temps de la moisson. Lorsque l'aire est à découvert, & que le pays est chaud, il faut pratiquer dans son voisinage des retraites, où les ouvriers puissent se mettre à l'ombre pendant la chaleur du midi.

CHAPITRE LII.

IL faut mettre à part dans l'aire les épis qu'aura donnés la plus belle & la meilleure piece de terre, pour en tirer le meilleur grain : c'est dans l'aire qu'il faut séparer le grain des épis. Il y en a qui se servent pour cela de bêtes de somme attelées à un traîneau : ce traîneau est composé d'une planche armée en-dessous de pierres ou de fer, sur laquelle se met un conducteur, ou que l'on charge d'un poids considérable, pour la faire ainsi traîner par des bêtes de somme sur les épis, afin d'en séparer le grain : il est aussi composé quelquefois de solivaux garnis de dents & de roulettes par-dessous ; c'est ce qu'on appelle un petit chariot à la Carthaginoise : on a soin que quelqu'un soit assis dessus pour conduire les bêtes de somme qui le tirent ; c'est ainsi que l'on s'y prend dans l'Espagne Citérieure, & dans d'autres endroits. Il y en a d'autres qui font aller & venir, à travers les épis, des troupeaux de bêtes de somme, qu'ils

tourmentent avec des perches, jusqu'à ce qu'ils aient entiérement séparé le grain des épis avec la corne de leurs pieds. Lorsque les épis ont été bien battus, il faut secouer le grain au-dessus de la terre avec des vans, ou des pelles à vanner, dans un temps où le vent ne soit pas violent; moyennant cela les parties les plus légeres, que l'on appelle *acus*, sont chassées hors de l'aire, & le bled, qui est plus pesant, s'en trouve dégagé, & dès-lors en état de remplir par la suite les mesures, sans aucun mêlange.

CHAPITRE LIII.

LA moisson faite, il faut glaner ou arracher le chaume pour le porter à la maison, ou s'il n'est gueres resté d'épis sur le champ, & que les journées des ouvriers soient à haut prix, il faut y mener paître les bestiaux : car la plus grande attention que l'on doive avoir, c'est que les frais n'excedent pas le profit en cette occasion.

CHAPITRE LIV.

LORSQUE le raisin sera mûr dans les vignobles, il faudra y faire la vendange, non pas indifférem-

ment, mais en examinant par quelle eſpece de raiſin, & par quelle partie du vignoble il faudra la commencer; car, comme le raiſin précoce ainſi que le mélangé, que l'on appelle raiſin noir, mûriſſent long-temps avant les autres, il faut les cueillir les premiers : les parties tant des vignes mariées aux arbres, que des autres, qui ſeront le plus expoſées au Soleil, ſont auſſi celles qu'il faudra vendanger les premieres. On a bien ſoin, pendant la vendange, non-ſeulement de cueillir le raiſin que l'on deſtine à ſa boiſſon, mais encore de choiſir celui que l'on deſtine à être mangé : c'eſt pourquoi on porte le premier dans l'endroit où il doit être preſſuré, pour en remplir enſuite les futailles, & on met l'autre dans des paniers à part, ſoit pour en remplir des pots, que l'on met en réſerve dans des futailles pleines de marc, ſoit pour le conſerver dans des amphores enduites de poix, que l'on deſcend au fond d'un réſervoir d'eau, ſoit enfin pour le faire ſécher dans l'aire, & le monter enſuite dans la ſerre à proviſions. Quand le raiſin aura été foulé, il faudra mettre les rafles des grappes, ainſi que la peau des grains, ſous le preſſoir, afin d'en exprimer le reſte du vin doux, pour le joindre à celui qui aura déja coulé dans la foſſe, lorſqu'on l'aura foulé. Lorſque le tas du marc ne rend plus rien ſous le preſſoir, il y en a qui le coupent à l'entour, & qui le remettent encore une ſeconde fois ſous le preſſoir, & ils donnent le nom

de *circumcisitum* (1) au vin qui en provient, & le gardent à part, parce qu'il sent le fer : après que les peaux des grains ont été pressurées pour la derniere fois, on les jette dans des futailles, & on verse de l'eau par-dessus, pour faire une boisson que l'on appelle *lora* (2), parce que ces peaux sont lavées avec cette eau; on donne cette boisson aux ouvriers pendant l'Hiver en guise de vin.

CHAPITRE LV.

VENONS aux plans d'oliviers : Quand on peut atteindre l'olive soit en se tenant debout, soit avec le secours d'une échelle, il vaut mieux la cueillir à la main que de la gauler, parce que, quand elle a été battue, elle devient maigre, & ne rend pas tant d'huile. Dans le cas où on la cueillera à la main, elle sera bien meilleure si l'on n'y porte que la main nue, que si l'on fait usage de doigtiers; car non-seulement les doigtiers font perdre au fruit une partie de son huile, par leur dureté & parce qu'ils le serrent trop,

(1) C'est-à-dire, coupé à l'entour. Nous l'appellons *Vin de taille.*

(2) Du mot *lota* qui veut dire *lavés.* C'est ce que nous appellons *de la piquette.*

mais encore ils écorchent les branches de l'arbre, & les laiſſent à découvert & expoſées par conſéquent à la gelée. Quand on ne pourra pas atteindre aux olives avec la main, il faudra ſe ſervir de roſeaux plutôt que de perches pour les abattre, parce que plus la plaie eſt conſidérable, moins elle peut ſe paſſer du Médecin. On prendra garde, en les abattant, de les gauler à rebours, car il arrive ſouvent que l'olive, pour avoir été gaulée en ce ſens, entraîne avec elle des rejettons, qui ſe caſſent ſur les branches des arbres, ce qui occaſionne leur ſtérilité l'année ſuivante : & ce n'eſt pas une des moindres raiſons, pour leſquelles on prétend que les plans d'oliviers ne portent de fruits que de deux années l'une, ou du moins qu'ils n'en portent pas en auſſi grande quantité la ſeconde année, que la premiere. L'olive ſe rend à la Métairie par deux chemins, de même que le raiſin : par l'un, elle y va pour être mangée en nature, par l'autre, pour être changée en une liqueur, qui doit ſervir à oindre le corps, non-ſeulement à l'intérieur, mais encore à l'extérieur, puiſque le Propriétaire ne peut pas s'en paſſer dans les bains, ni dans les lieux où il fait ſes exercices (1). Celle dont on doit faire de l'huile,

(1) Les Anciens faiſoient un très-grand cas de l'huile, eu égard à cette derniere deſtination. Epaminondas, l'homme le plus prudent & le plus brave de toute la Grece, étant Magiſtrat, prit un jour feu en voyant, par des comptes

ſera miſe en tas jour par jour ſur des planchers, afin qu'elle ait le temps de s'y amollir un peu, après quoi l'on fera porter chaque tas l'un après l'autre au preſſoir & au trapete (2), où les olives ſeront concaſſées ſous des meules, dont la pierre doit être très-dure & piquée. Si, lorſque l'olive eſt cueillie, on la laiſſe trop long-temps en tas, elle s'amollit en s'échauffant, & l'huile devient rance : c'eſt pourquoi, lorſqu'on ne pourra pas faire l'huile de bonne-heure, il faudra éventer les tas d'olives, en les tranſportant peu à peu d'une place à une autre. L'olive rend deux eſpeces de liqueurs, dont chacune a ſon utilité : l'huile, que tout le monde connoît, & la lie d'huile, dont bien des perſonnes ignorent l'utilité; c'eſt ce qui fait qu'on la voit couler ſi ſouvent des preſſoirs à huile dans les champs, où non-ſeulement elle noircit la terre, mais elle la rend même ſtérile par ſa trop grande abondance : au lieu que, ſi cette liqueur étoit employée modérément, on en tireroit de grands

qu'on lui rendoit, que la conſommation de l'huile étoit exceſſive. Et comme ſes Collegues étoient ſurpris de ſa colere, qui leur paroiſſoit déplacée, il en rendit raiſon, en déclarant qu'il ne ſe conduiſoit point ainſi par léſine, mais parce qu'il étoit convaincu qu'il y a beaucoup plus davantage à employer l'huile à fortifier le corps, qu'à l'employer comme nourriture.

(2) Voy. les Chap. XVIII, XIX, XX, XXI & XXII de l'Economie rurale de Caton, où ſe trouve l'explication de ces machines.

avantages relativement à beaucoup d'objets, & ſur-tout relativement à l'Agriculture, puiſqu'on en répand ordinairement autour des racines des arbres, & qu'on en arroſe les champs par-tout où il croît des herbes, qui peuvent leur être nuiſibles.

CHAPITRE LVI.

IL y a long-temps, dit AGRIUS à STOLON, que j'attens tranquillement dans la Métairie, les clefs à la main, que vous y faſſiez entrer les fruits. Eh! bien, dit STOLON, me voilà arrivé à la porte, ouvrez-là donc. D'abord il vaut mieux mettre le foin à l'abri dans la Métairie, que de l'expoſer en tas à l'air, parce qu'il en ſera d'autant plus agréable aux beſtiaux. Préſentez-leur en effet de l'un & de l'autre, & vous en jugerez ainſi par la préférence qu'ils donneront au premier.

CHAPITRE LVII.

POUR le bled, il faut le ſerrer dans des greniers élevés, qui ſoient battus par le vent, tant du côté de l'Orient, que de celui du Septentrion, & garantis de tout air humide, qui pourroit y

pénétrer des lieux circonvoisins. Il faut en crépir les murailles & le sol avec un enduit composé de marbre pilé, sinon, avec de l'argille mêlée de paille de froment & de lie d'huile ; cet enduit empêchera les rats ou les vers de s'y mettre, & augmentera la solidité & la fermeté du grain : il y en a qui versent sur le grain même de la lie d'huile, à la quantité d'un *quadrantal* sur environ mille *modii* de bled : d'autres répandent ou égrugent dessus différentes matieres, comme de l'argille de Chalcis, de la craie de Carie ou de l'absynthe, & autres choses de cette nature. Il y en a qui n'ont pas d'autres greniers que des cavernes sous terre, qu'ils appellent σειρὰς, comme en Cappadoce & en Thrace. D'autres ont des puits, comme dans l'Espagne Citérieure, & dans les environs de Carthage & d'Osca. Ils en couvrent le sol de paille, & ont soin d'empêcher que l'humidité ni l'air n'y pénetrent, si ce n'est dans les occasions où ils sont obligés d'en tirer le bled pour s'en servir, parce que, tant que l'air n'y pénetre pas, le charenson ne s'y met point. Le bled serré de cette façon se conserve jusqu'à des cinquante ans, & le millet cent ans & plus. Il y en a qui suspendent leurs greniers en l'air dans le champ même, comme les habitans de l'Espagne Citérieure & de certains cantons de l'Apulia, dans la vue qu'ils soient rafraîchis non-seulement sur les côtés par le vent qui vient des fenêtres, mais encore en-dessous par celui que la terre réfléchit.

CHAPITRE LVIII.

LES fèves & les autres légumes se conservent très-long-temps sans se gâter, si on les couvre de cendre dans des vaisseaux à huile. Caton dit (1) qu'on peut conserver très-commodément dans des pots de terre du petit & du gros raisin Ammineen, ainsi que de l'Apicius, comme aussi dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, & dans du vin doux; & que les meilleurs raisins à garder suspendus, sont le Maroquin & l'Ammineen, que l'on nomme aussi Scantien (2).

CHAPITRE LIX.

QUANT aux fruits, on est dans l'opinion que les poires-coins de garde, les coins Scantiens, les coins Quiriniens, les pommes rondes (1), & celles

(1) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. VII & les Notes y jointes.

(2) Il y a dans le texte l'*Ammineen & le Scantien*, mais Caton, Chap. VII, ne parle point du raisin Scantien, & Pline 14, 4, dit expressément que Varron donne le nom de Scantien à celui que Caton appelle Ammineen, ainsi cela nous décide à lire *seu Scantianas* au lieu de *& Scantianas.*

(1) On croit que ce sont des pommes de Rambure.

que l'on appelloit autrefois *muſtea* (2), & qu'on appelle aujourd'hui *melimela* (3), que tous ces fruits, dis-je, ſe conſervent très-bien étendus ſur de la paille dans un endroit ſec & frais. C'eſt pour cela que ceux qui font faire des ſerres, ont ſoin de les munir de fenêtres ouvertes au vent du Nord, à l'effet que ce vent y ait un libre accès, ſans cependant négliger d'y mettre des volets, de peur que la continuité de ce vent ne deſſéche ces fruits & ne les flétriſſe. Ils en font auſſi les voutes de marbre pilé, ainſi que les murailles & le pavé, pour leur donner plus de fraîcheur; & de fait, ces précautions les rendent ſi fraîches, qu'il y a quelques perſonnes qui ſont dans l'uſage d'y faire dreſſer des lits, pour y prendre leur repas, ce qu'on auroit bien tort de blâmer. En effet n'eſt-il pas raiſonnable que ceux à qui le luxe procure la facilité de ſe donner dans des cabinets de peinture, un ſpectacle qui n'eſt dû qu'à l'Art, jouiſſent du magnifique ſpectacle, que la nature même leur offre dans un arrangement de fruits élégant? & cette conduite n'eſt-elle pas plus ſage que celle qu'ont tenue certains particuliers, lorſqu'ils ont porté à la campagne des fruits qu'ils avoient achetés à Rome, pour en garnir une ſerre à l'occaſion d'un feſtin. On penſe que les pommes ſe conſervent aſſez commodément dans des ſerres: d'autres

(2) C'eſt-à-dire, qui ont la douceur du mout.

(3) C'eſt-à-dire, qui ont la douceur du miel.

d'autres croient qu'elles se conservent mieux sur des tablettes, telles que celles que l'on pratique avec du marbre pilé, d'autres enfin sur de la paille, ou même sur de la laine; on conserve les grenades en les mettant avec la branche même dans une futaille pleine de sable, & les coins en les suspendant; au lieu que les poires Aniciennes, & celles qui sont mûres au temps des semailles se conservent mieux confites dans du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers. Pour les cormes, ainsi que les poires, lorsqu'elles sont coupées par morceaux & desséchées au soleil, elles se conservent aisément en tel endroit qu'on les mette, pourvu qu'elles soient au sec, les cormes s'y conserveroient même, quand on les y laisseroit dans leur état naturel. On conserve les raves coupées par morceaux dans de la moutarde, & les noix dans du sable, de même que les grenades ceuillies à leur point de maturité, ainsi que je l'ai déja dit; si même, lorsqu'elles ne sont pas mûres & qu'elles tiennent encore à la branche, on met cette branche dans un pot qui n'ait pas de fond, que l'on enfonce ce pot en terre, & que l'on entoure la branche de terre (4), de peur que l'air extérieur ne la desseche, non-seulement on les en retirera saines & sauves, mais même elles seront plus grosses, qu'elles ne l'auroient jamais été sur l'arbre.

(4) Pline, en citant ce passage de Varron, 15, 16, lui fait dire qu'il faut enduire la branche *de poix*, ce qu'on ne voit point ici.

CHAPITRE LX.

QUANT à la garde des olives, Caton écrit à ce ſujet (1), qu'on peut très-bien conſerver les *Orchites* (2), & les *Pauſeæ* (3) ſeches (4), ou dans de la ſaumure, ſi elles ſont fraîches, ou dans de l'huile de lentiſque, ſi elles ſont meurtries. Il ajoute que ſi on roule dans le ſel des *Orchites* noires, & qu'on les laiſſe s'en impregner pendant cinq jours, & qu'enſuite, après avoir ſecoué le ſel, on les expoſe au ſoleil pendant deux jours, elles ſe conſerveront dans toute leur bonté : il dit auſſi qu'on peut les confire, tout uniment & ſans ſel, dans du vin cuit juſqu'à diminution de moitié.

CHAPITRE LXI.

C'EST avec raiſon que les Agriculteurs expérimentés conſervent la lie de l'huile dans des futail-

(1) Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. VII, & les Notes y jointes.

(2) Voy. la Note 2 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

(3) Voy. la Note 3 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

(4) Ni Caton dans le Chap. VII, d'où ceci eſt tiré, ni Pline 15, 6, en citant cet endroit de Caton, n'exigent qu'elles ſoient ſéches.

les, avec autant de ſoin que l'huile même & le vin. La maniere de l'apprêter pour cela, conſiſte à la faire bouillir, au ſortir du preſſoir, juſqu'à moitié de déchet, & à la verſer enſuite dans des vaiſſeaux quand elle eſt refroidie. Il y a encore d'autres façons de l'apprêter, comme celle par laquelle on y ajoute du vin doux.

CHAPITRE LXII.

COMME perſonne ne ſerre les fruits que dans la vue de les tirer par la ſuite, il nous reſte quelques obſervations à faire ſur ce ſixieme degré par lequel ils paſſent. On tire les fruits que l'on a ſerrés ou pour les préſerver d'accident, ou pour les conſommer, ou pour les vendre. Les temps auxquels on doit les tirer pour les préſerver d'accident ou pour les conſommer, varient ſuivant la différence des fruits entr'eux.

CHAPITRE LXIII.

IL faut tirer le bled pour le préſerver d'accident quand les charenſons commencent à le ronger: & dès qu'il ſera tiré, on mettra au Soleil des baſſins pleins d'eau, où les charenſons viendront d'eux-mêmes ſe noyer. Ceux qui ont leur bled ſous terre dans ces cavernes qu'ils appellent σειρὼς, ne doivent l'en tirer que quelque temps après avoir fait

l'ouverture; car il y a du danger à entrer dans ces cavernes bientôt après les avoir ouvertes, & il eſt même arrivé à quelques perſonnes d'avoir perdu la reſpiration pour y être entré trop tôt. Si l'on veut apprêter pour ſa conſommation le bled, que l'on a conſervé en épis pendant la moiſſon, il faut le tirer pendant l'hiver, pour le faire broyer dans le moulin, & le rotir (1).

CHAPITRE LXIV.

POUR la lie d'huile, qui n'eſt rien autre choſe qu'une liqueur aqueuſe, & la craſſe même de l'huile, qu'on a dépoſée dans des vaiſſeaux de terre à meſure qu'on tranſvaſoit l'huile, voici la maniere dont quelques perſonnes ont coutume de la préparer pour la conſerver : elles ſoufflent au bout de quinze jours ſur le deſſus du vaſe, où ſe trouvent toujours les parties les plus légeres, pour les faire paſſer dans d'autres vaiſſeaux, & elles répetent la même opération juſqu'à douze fois, pendant ſix mois conſécutifs, de quinze jours en quinze jours, en obſervant de choiſir par préférence, pour la derniere fois, le temps où la Lune eſt dans ſon déclin. Après cela, elles la font bouillir à un feu clair dans des chaudieres, juſqu'à ce

(1) Les Anciens rotiſſoient le bled avant de l'employer, comme nous rotiſſons le caffé.

qu'elle ſoit réduite à moitié; enfin elles la tirent enſuite à propos pour s'en ſervir.

CHAPITRE LXV.

IL ne faut tirer le moût, que l'on a mis dans les futailles pour en faire du vin, ni tant qu'il bout, ni même auſſitôt qu'il eſt fait. Si on veut le boire vieux, comme il n'eſt réputé tel que lorſque l'année eſt écoulée, il ne faut le tirer qu'au bout d'un an; mais s'il eſt de nature à s'aigrir de bonne-heure, il faut le conſommer ou le vendre avant la vendange. Il y a des eſpeces de vins, qui, plus ils ſont gardés, meilleurs ils ſont lorſqu'on vient à les tirer, tels que ceux de Falernum.

CHAPITRE LXVI.

SI vous tirez trop tôt les olives blanches, que vous aurez ſerrées dans leur nouveauté, elles ſeront d'une amertume déſagréable au goût, à moins que vous ne les aſſaiſonniez : il en ſera de même des noires, ſi vous ne les faites pas tremper dans le ſel avant de les manger, afin qu'elles puiſſent flatter le palais.

CHAPITRE LXVII.

PLUTÔT on tire les noix, les dattes & les figues Sabines, plus on les trouve agréables; parce que, si on les garde trop long-temps, les figues se gâtent, les dattes pourrissent, & les noix se séchent.

CHAPITRE LXVIII.

IL suffit de jetter un coup d'œil sur les fruits suspendus, comme le raisin, les pommes & les cormes, pour connoître à ne s'y pas tromper, quand il est temps de les tirer pour les consommer; en effet le changement de couleur de ces fruits, ou le desséchement des grains de raisin, avertissent que les uns & les autres ne seront bientôt plus bons qu'à être jettés, lorsqu'on les descendra, si on ne se presse pas de les manger. Si les cormes étoient déja mûres & molles, lorsqu'on les a serrées, il faudra les tirer plus promptement, que si elles eussent été suspendues vertes, parce que, dans ce dernier cas, elles ont besoin, avant de mollir, d'un certain temps, pour acquérir à la maison la maturité, qu'on ne leur a pas laissé prendre sur l'arbre (1).

(1) Il faut distinguer entre les cormes qui sont mûres, & celles qui sont molles. Elles sont mûres lorsqu'elles sont par-

CHAPITRE LXIX.

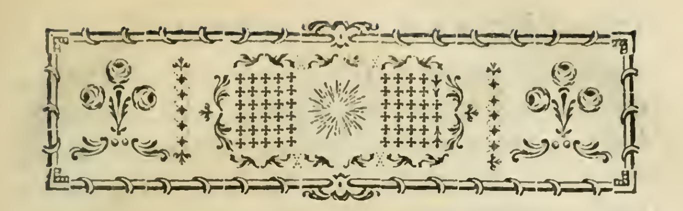
IL faut tirer pendant l'hiver, du lieu où on l'a ſerré, le bled de la récolte, que l'on deſtine à être roti (1) dans la boulangerie pour ſa conſommation. Pour celui qu'on deſtinera à être ſemé, il faudra l'en tirer lorſque les terres labourées ſeront prêtes à le recevoir. Et en général toutes les graines, qui ſeront deſtinées à être ſemées, doivent être tirées chacune au moment où on les emploiera. Quant aux choſes que l'on doit vendre, il faudra voir quel ſera le temps le plus convenable à chacune, pour être tirées du lieu où elles ſont ſerrées : car il y en a qui, ne pouvant ſe conſerver ſans ſe gâter, en veulent être tirées promptement & vendues de même, & d'autres qu'il ne faut tirer pour les vendre, que lorſqu'elles ſeront cheres, parce qu'elles ſont en état de ſe conſerver. Car il arrive ſouvent qu'en conſervant certaines choſes, non-ſeulement elles vous rapportent l'intérêt du prix que vous en auriez retiré, ſi vous les euſſiez vendues plutôt, mais qu'elles doublent mê-

venues à leur groſſeur, & qu'elles ont acquis la couleur qui leur eſt naturelle, mais elles ne ſont pas encore bonnes à manger en cet état, il faut qu'elles ſoient molles, c'eſt-à-dire, qu'elles touchent au premier degré de la putréfaction.

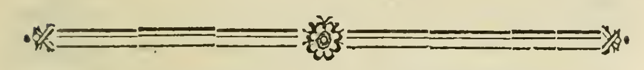
(1) Voy. la Note 1 du Chap. LXIII.

me votre profit, pour avoir été tirées à temps. Au moment que STOLON parloit, un Affranchi du Gardien du Temple vint à nous les larmes aux yeux; & après nous avoir prié de l'excuser de ce qu'il nous avoit fait attendre, il nous invita à aller le lendemain à ses funérailles. Nous nous levames tous, en nous écriant : quoi, à ses funérailles? de quelles funérailles parlez-vous? qu'est-il arrivé? Il nous raconta, en pleurant, que son Patron avoit été tué d'un coup de couteau par un inconnu, & qu'on n'avoit pas pû distinguer dans la foule le meurtrier, mais qu'on avoit seulement entendu la voix d'un homme, qui disoit l'avoir fait par inadvertance; que pour lui, comme il avoit été occupé à reconduire son Patron chez lui, & à envoyer des gens pour chercher un Médecin, & l'amener promptement, il étoit juste de l'excuser de ce qu'il avoit préféré ce soin à celui de venir nous rejoindre, & que quoique ses attentions n'eussent pas empêché son patron de rendre l'ame peu de temps après, il croyoit cependant avoir fait ce qu'il devoit, en se comportant ainsi. Nous agréames ses excuses, & nous descendîmes tous du Temple, pour nous retirer chez nous, plus occupés à nous répandre en plaintes sur les accidens auxquels l'humanité est sujette, que surpris de ce qu'une catastrophe de cette nature fût arrivée à Rome.

Fin du Livre premier.



L'ÉCONOMIE RURALE DE M. TERENTIUS VARRON.



LIVRE SECOND.

DE L'ENGRAIS DES BESTIAUX.

CE n'eſt pas ſans raiſon que les grands perſonnages, qui nous ont devancés, donnoient la préférence aux Romains qui paſſoient leur vie à la campagne, ſur ceux qui la paſſoient à la ville : en effet, de même qu'entre les gens de la campagne, ils regardoient ceux qui reſtoient dans l'enceinte des Métairies, comme plus pareſſeux naturellement, que ceux qui étoient occupés aux travaux des champs; ils eſtimoient auſſi que ceux qui ſe tranquilliſoient dans les villes, étoient plus lâches que ceux qui cultivoient la terre; c'eſt pour

cela qu'ils avoient partagé l'année de telle ſorte, qu'ils ne s'occupoient des affaires de la ville qu'une ſeule fois tous les neuf jours (1), & qu'ils cultivoient les champs pendant les ſept autres. Tant qu'ils s'en ſont tenus à cet uſage, ils en ont retiré deux avantages; celui d'avoir des terres mieux cultivées & dès-là plus fécondes, & de jouir eux-mêmes d'une ſanté plus robuſte, & celui de ſçavoir ſe paſſer de tous ces lieux d'exercice, que les Grecs ont dans leurs villes, & qui nous ſuffiſent à peine aujourd'hui, que nous les avons tous, ſans en excepter un ſeul : en effet nous ne croirions pas aujourd'hui avoir une Métairie, ſi elle ne retentiſſoit pas d'une foule de noms Grecs imaginés pour chacune des pieces qui la compoſent, tels que προκοιτῶν (2), παλαίστρα (3), ἀποδυτήριον (4), περίσ-

---

(1) Tous les neuf jours il y avoit un marché public à Rome, appellé à cauſe de cela *nundinæ* : comme le peuple Romain s'y rendoit en foule de la campagne, on profitoit des jours qu'il tenoit pour propoſer les loix, & on n'en publioit jamais qu'elles n'euſſent été ainſi propoſées pendant trois jours de marché conſécutifs, afin que tout le monde pût en avoir pris connoiſſance avant la publication, & fût à même de donner ſon avis deſſus.

(2) La piece qui précédoit la chambre à coucher, & dans laquelle les Eſclaves ſe tenoient.

(3) Le lieu deſtiné aux exercices.

(4) La piece où l'on quittoit ſes habits avant d'entrer aux bains.

πυλος (5), ὀρνιθῶν (6), περιστερεῶν (7), ὀπωροθήκη (8). Auſſi, comme aujourd'hui preſque tous les peres de famille ſe ſont établis petit à petit ſous les murs des villes, après avoir renoncé à la faulx & à la charrue, & qu'ils ont préféré de conſacrer leurs mains à applaudir ſur les Théâtres ou dans le Cirque, plutôt qu'à travailler dans les guérets ou dans les vignobles; nous en ſommes réduits à louer des commiſſionnaires, pour nous faire apporter du bled; de ſorte que c'eſt l'Afrique & la Sardaigne qui nous fourniſſent de quoi nous raſſaſier, & que nous ſommes obligés d'avoir recours à la navigation, pour tirer notre proviſion de vin des Iſles de Cos (9) & de Chio. Ainſi le même pays qui a vû fonder ſa Capitale par des Pâtres (10), qui enſeignerent l'Agriculture à leurs enfans, eſt aujourd'hui témoin, que les deſcendans de ces fondateurs ont, au contraire, converti par avarice & contre la teneur des loix, les terres labourables en prés, ſans faire attention que l'Agriculture eſt bien différente de la nourriture des beſtiaux : car autre choſe eſt un

---

(5) Des Periſtiles.

(6) Des volieres.

(7) Des colombiers.

(8) Des ſerres.

(9) Le vin de cette Iſle étoit fort eſtimé des Anciens. Ils étoient même dans l'uſage de le contrefaire avec du vin d'Italie. Voy. l'Economie rurale de Caton, Chap. CXII.

(10) Les premiers Habitans de Rome ne furent en effet qu'une troupe de Pâtres vagabonds.

Pâtre, autre chose un Laboureur; & quoique l'on puisse faire paître des bestiaux dans les champs que l'on cultive, il ne faut pas confondre celui qui les garde lorsqu'ils paissent, avec le bouvier qui les conduit lorsqu'ils labourent. En effet, les bestiaux qui vont en troupeaux ne contribuent pas par leur tavail à produire ce qui vient dans un fond, puisqu'au contraire ils l'enlevent avec leurs dents; au lieu que les bœufs, que l'on a domptés, font venir plus heureusement le bled dans nos guérets, ainsi que le pâturage dans nos jacheres. La méthode, dis-je, & la science du Cultivateur different de celle du Pâtre. Le but du Cultivateur est de tourner à son profit les fruits qu'il fait produire à la terre par la culture; celui du Pâtre, au contraire, est de tourner au sien tous les fruits que lui donnent les bestiaux. Cependant comme ces deux buts ont une liaison intime entr'eux, tant parce qu'ordinairement il est plus avantageux au Propriétaire d'une terre d'y faire consommer à des bestiaux son fourage, que de le vendre, que parce que l'amendement des terres, que l'on tire particuliérement des bestiaux, est ce qui contribue le plus à leur faire rapporter des fruits; tout possesseur de fond doit embrasser à la fois l'Art de l'Agriculture & celui de l'engrais des bestiaux, & même y joindre l'engrais des animaux que l'on éleve dans l'intérieur des Métairies. Car cette derniere nourriture peut également procurer des fruits considérables, que produiront

les volieres, les garennes & les viviers. Comme j'ai déja traité du premier de ces deux Arts dans le Livre que j'ai composé sur l'Agriculture, & que j'ai dédié à ma femme Fundania, par la raison qu'elle fait valoir elle-même sa terre; je me propose de traiter du second dans celui-ci, & c'est à vous, mon cher Niger Turannius, que je l'adresse, vous dont le goût pour les bestiaux est si décidé, que la passion d'en acheter vous conduit souvent aux Foires, qui se tiennent dans les terres arrosées par la Macra, & que vous préférez à tout autre ce moyen d'avoir de quoi faire face aux dépenses de la vie, qui sont si étendues. Au surplus, ce traité me coûtera d'autant moins à composer, que j'ai possédé moi-même des troupeaux nombreux soit de brebis dans l'Apulia, soit de chevaux dans le canton de Réate, & que je ne parlerai que briévement & sommairement de ce qui concerne les bestiaux, en me contentant de recueillir ici les conversations que j'ai eues avec différentes personnes, qui toutes avoient des troupeaux nombreux en Epire, dans le temps que je commandois, pendant la guerre des Pirates, les flottes de la Gréce, entre l'Isle de Delos & la Cilicie (11). Voici, pour commencer, d'où je reprends ces conversations.

---

(11) C'est dans cette expédition que notre Auteur reçut de Pompée la Couronne Navale.

CHAPITRE PREMIER.

COMME MENATÈS s'étoit retiré, COSSINIUS m'adressant la parole, me dit : Nous ne vous laisserons point partir, que vous ne nous ayez expliqué les trois points, que vous aviez entamés derniérement, lorsque nous fumes interrompus. Quels sont ces trois points, dit MURRIUS ? ne sont-ce point ceux dont vous me parlâtes hier, & qui concernent la science des Pâtres ? C'est précisément cela, repartit COSSINIUS ; Varron avoit commencé à disserter sur cette matiere chez Pœtus, que nous étions allé visiter dans sa maladie, & à examiner quelle étoit l'origine de cette science, quelle en étoit l'excellence, & dans quelle classe des Arts on devoit la mettre, lorsque nous fûmes détournés de cet entretien par l'arrivée du Médecin. Pour moi, dis-je alors, je ne me charge de traiter que la partie historique, c'est-à-dire, les deux premiers points concernant l'origine & l'excellence de cette science, & j'en dirai volontiers ce que j'en ai appris. Pour le troisieme, qui regarde l'Art, ce sera Scrofa qui s'en chargera, ὥσπερ μου πολλὸν ἀμείνων (1), pour me servir d'une phrase Grecque, vis-à-vis de Pâtres à-demi Grecs. Comment en

(1) C'est-à-dire, lui qui m'est bien supérieur.

effet ne le reconnoîtrois-je pas pour ſupérieur à moi en cette partie, lui qui a été le maître de C. Lucilius Hiprus votre gendre, qui s'eſt rendu ſi célebre par la beauté des troupeaux, qu'il a en ſa poſſeſſion chez les Brutiens. J'y conſens, dit SCROFA, mais à une condition, c'eſt que vous autres, qui êtes fort habiles ſur l'article des troupeaux, vous me récompenſerez de ma complaiſance, en mettant en avant, à votre tour, ce que vous ſçavez ſur cette matiere, d'autant qu'il n'y a perſonne qui puiſſe ſe flatter de tout ſçavoir à la fois. Comme j'avois accepté la condition de me charger du premier rôle, concernant la partie hiſtorique (non pas que je n'euſſe auſſi moi-même des troupeaux en Italie, mais parce que, ſuivant le proverbe, il n'eſt pas donné à tous ceux qui ont une Cithare, d'en ſçavoir jouer) je commençai ainſi : Comme, ſuivant l'ordre de la nature, il eſt néceſſaire qu'il ait toujours exiſté des hommes & des beſtiaux (ſoit qu'il y ait eu un principe de génération pour les animaux, ſuivant l'opinion de Thalés de Milet (2), & de Zenon de

(2) L'un des ſept ſages de la Grece : il fut le premier des Philoſophes qui cultiva l'Aſtronomie & qui ſçut prédire une Eclypſe de Soleil : ce fut lui à qui fut porté un trepied d'or, que des pêcheurs de Milet avoient trouvé, & que l'Oracle d'Apollon avoit ordonné de donner à l'homme le plus ſage. Il mourut déja avancé en âge, de chaud & de ſoif, en aſſiſtant à un combat de lutteurs.

Cittum (3), soit qu'il n'y en ait point eu suivant celle de Pythagore de Samos (4), & d'Aristote (5) de Stagire) il est aussi nécessaire, ainsi que l'a écrit Dicearchus (6), que la vie humaine ait passé, depuis le plus ancien souvenir qui nous en reste, par différens degrés, avant d'être où elle en est aujourd'hui; il est donc constant que le premier

(3) Le chef de la Secte des Stoïciens : il étoit si respecté à Athênes, que c'étoit chez lui que l'on déposoit les clefs de la Ville, respect bien mérité par un Philosophe, qui faisoit consister tout le bonheur dans la vertu. Il finit ses jours à quatre-vingt-dix ans, d'une façon bien extraordinaire. Etant tombé sur une pierre au sortir de son Ecole, & s'étant cassé un doigt, il frappa la terre de sa main, & s'écria : *Je descends de Niobé, pourquoi m'appellez-vous ?* après quoi il s'étrangla. Cette allusion orgueilleuse avoit rapport à la Fable de Niobé, dont tous les enfans furent tués par Apollon & Diane, à qui leur mere Latone avoit ordonné de le faire par jalousie contre Niobé, & sa progéniture.

(4) Le chef d'une Secte de Philosophes, qui portent son nom. Il étoit fils d'un Commerçant, & se jetta dans les voyages pour s'instruire : il mourut à Métaponte en Italie, où la vénération qu'on avoit pour lui étoit si grande, qu'on fit un Temple de sa maison, & qu'on l'y adora comme un Dieu. C'est l'Auteur du systême le plus raisonnable qu'ait pû imaginer l'homme destitué du secours de la révélation, tant pour expliquer la cause du bien & du mal qui arrivent dans ce monde, que pour porter les hommes à la pratique de la vertu, par l'espérance d'une récompense immanquable.

(5) Voy. la Note 25 du Chap. I. du Liv. I.

(6) Voy. la Note 24 du Chap. II. du Liv. I.

degré par lequel elle a paſſé, & celui qui eſt le plus conforme à la nature, eſt celui où les hommes vivoient des fruits que la terre produiſoit d'elle-même, & ſans être aidée par aucune culture : que ce n'eſt qu'après ce premier genre de vie que les hommes ont dû paſſer au ſecond, je veux dire à la vie Paſtorale, dans laquelle ils prenoient dans les forêts ceux des animaux féroces & ſauvages, dont ils pouvoient ſe ſaiſir, les enfermoient & les apprivoiſoient pour s'en ſervir à leur uſage, de même qu'ils s'étoient ſervi dans le premier état des arbres & des arbriſſeaux ſauvages, en cueillant le gland, l'arboux, les mûres & tous les fruits ſauvages. On eſt aſſez fondé à croire que les brebis ſont les premiers animaux qui furent pris ainſi, tant à cauſe de l'utilité qu'elles préſentoient à l'homme, qu'à cauſe de leur extrême douceur. En effet, ces animaux ſont naturellement très-doux, outre qu'ils ſont les plus utiles à la vie de l'homme, puiſqu'ils lui fourniſſent non-ſeulement du lait & du fromage pour le nourrir, mais encore des vêtemens & des peaux pour le couvrir. Enfin les hommes ſont deſcendus par un troiſième degré de la vie Paſtorale à l'Agriculture, & ils ont retenu d'abord dans ce nouveau genre de vie bien des uſages puiſés dans les deux premiers, juſqu'à ce qu'enfin ils l'aient porté au point où nous le voyons aujourd'hui. On trouve encore aujourd'hui, dans beaucoup d'endroits, quelques eſpeces de beſtiaux ſauvages; il y a, par

exemple, un grand nombre de troupeaux de brebis ſauvages dans la Phrygie, ainſi que de chevres ſauvages dans l'Iſle de Samothrace. On leur a donné le nom de *Rotæ* en Latin; car il s'en eſt auſſi trouvé beaucoup en Italie, aux environs des montagnes de Fiſcellum & de Tetrica. Pour les porcs, tout le monde ſçait qu'il y en a de ſauvages, à moins qu'on ne veuille refuſer le nom de porcs aux ſangliers. Il y a auſſi aujourd'hui beaucoup de bœufs ſauvages dans la Dardanie, dans la Medie & dans la Thrace, des ânes ſauvages dans la Phrygie & la Licaonie, & des chevaux ſauvages dans quelques contrées de l'Eſpagne Citérieure. Voilà pour ce qui regarde l'origine des beſtiaux, voici en quoi conſiſte leur excellence. Parmi les Anciens, les perſonnages les plus illuſtres étoient tous Pâtres, comme on le voit tant par les expreſſions des Langues Grecque & Latine, que par la lecture des anciens Poëtes, qui donnent à leurs Héros tantôt le nom de πολύαρνας (7), tantôt celui de πολυμήλους (8), ou enfin celui de πολυβούτας (9). Ces mêmes Poëtes ont auſſi raconté qu'il y avoit des beſtiaux dont les peaux étoient d'or, & cela pour faire entendre qu'ils étoient d'un prix immenſe : tels étoient les beſtiaux d'Argos, qu'A-

(7) C'eſt-à-dire, propriétaires de beaucoup d'agneaux.

(8) C'eſt-à-dire, propriétaires de beaucoup de brebis.

(9) C'eſt-à-dire, propriétaires de beaucoup de bœufs.

trée (10) ſe plaint que Thyeſte lui a volés (11); tel étoit le belier qu'avoit Aeta (12) dans la Colchide, lorſque les Princes de race Royale, connus ſous le nom d'Argonautes (13), partirent pour aller en enlever la Toiſon; tels étoient enfin les beſtiaux de la Libie près des Heſpérides, ce pays de l'Afrique d'où Hercule (14) tranſporta en Grece les *mala* d'or, qui ne ſont autre choſe, ſuivant l'uſage ancien de s'énoncer, que les chevres & les brebis. Car les Grecs appelloient ces animaux *μῆλα* à cauſe de leur cri, à peu près comme les La-

(10) Tout le monde connoît la Fable de ces deux freres, fils de Pelops & d'Hippodamie, leurs inimitiés, & la fin tragique & abominable qu'elles eurent, puiſqu'Atrée, pour punir ſon frere d'avoir corrompu ſa femme, lui fit ſervir ſon propre fils à manger.

(11) Notre Auteur a ici en vue des vers de Pacuvius, qui contiennent ces plaintes. On les trouve dans Cicéron, ſur la nature des Dieux, Liv. 3.

(12) Ce Roi de la Colchide étoit fils du Soleil & de la Nymphe Perſeis, ſelon la Fable.

(13) On les appelle ainſi du nom du vaiſſeau qu'ils monterent dans cette expédition, & qui ſe nommoit *Argos*, peut-être du nom de ſon conſtructeur; ils étoient au nombre de cinquante-quatre Princes, qui avoient Jaſon à leur tête. Peut-être par le nom d'Argos que portoit ce vaiſſeau, n'a-t-on voulu que déſigner ſa légéreté, du mot *ἀργός*, qui veut dire, *vîte*.

(14) Il étoit fils de Jupiter & d'Alcmene. Il fut mis au rang des Dieux, à cauſe de ſa force extraordinaire & de la gloire qu'il s'acquit par ſes douze travaux.

tins se sont servi d'un mot approchant de ce cri, lorsqu'ils l'ont exprimé par le mot *beelare*, en changeant la lettre *m* en *b*, parce que ce cri ne paroissoit pas effectivement former la syllabe *me*, mais plutôt la syllabe *bee*; on a fait ensuite de ce mot *beelare* celui de *belare*, en retranchant une seule lettre, comme on fait dans beaucoup d'étymologies. Si le bétail n'eût pas été très-considéré parmi les Anciens, les Astronomes n'auroient sûrement pas emprunté de lui dans la description du Ciel qu'ils ont donnée, des noms pour désigner les Signes : cependant non-seulement ils n'ont pas hésité à le faire, mais même il s'en trouve beaucoup qui, dans l'énumération des douze Signes, mettent à la tête ceux précisément qui portent ces sortes de noms, en donnant, par exemple, au Belier & au Taureau la préférence sur Apollon même & sur Hercule, qui, tout Dieux qu'ils sont, ne viennent qu'au second rang sous le nom des Gémeaux (15): Les Astronomes n'ont pas même crû qu'il fût suffisant de donner par-là des noms empruntés du bétail à la sixieme partie des douze Signes, puisqu'ils ont encore ajouté le Capricorne, pour qu'il y en eût jusqu'au quart qui fût dans ce cas. C'est encore dans le bétail qu'ils ont pris les noms de

---

(15) L'opinion la plus générale est que le Signe des Gémeaux a été ainsi nommé à l'honneur de Castor & de Pollux, cependant il se trouve des Auteurs qui, d'accord avec Varron, en font honneur à Apollon & à Hercule.

Chevre, de Bouc & de Chien qu'ils ont donnés à différentes Conſtellations. N'eſt-ce pas auſſi de lui qu'ont été empruntés les noms qui ſervent à diſtinguer pluſieurs contrées, tant ſur mer que ſur terre : comme la mer Egée, qui tire ſon nom des chevres (16); comme le Mont-Taurus (17) vers la Syrie; le Mont-Canterius (18) dans le pays des Sabins; & les deux Boſphores (19), tant celui de Thrace, que le Cimmérien. N'y a-t-il pas auſſi beaucoup de villes ſur terre qui ſont dans le même cas, comme en Grece celle que l'on appelle ἵππιον (20) ἄργος. Enfin l'Italie ne tire-t-elle pas elle-même ſon nom des veaux (21), ainſi que Piſon (22) l'a écrit. Y a-t-il un ſeul homme qui diſconvienne que le peuple Romain ne tire ſon origine de Pâtres? Y en a-t-il un ſeul qui ignore que Fauſtulus (23), qui a élevé Romulus & Re-

---

(16) Du mot Grec αἶγες, qui ſignifie *chevres.*

(17) Du mot *taurus*, qui ſignifie *taureau.*

(18) Du mot *canterius*, qui ſignifie *un cheval hongre.*

(19) Du mot *bos*, qui veut dire *bœuf*, & φέρω, *porter*, parce que ces détroits ſont ſi peu larges, qu'un bœuf les peut paſſer à la nâge.

(20) Du mot ἵππος, qui ſignifie *un cheval.*

(21) Un veau en Grec s'appelle ἰταλος, d'où s'eſt formé le mot Latin *vitulus.*

(22) L. Calpurnius Piſo Frugi fut Conſul l'an de la fondation de Rome 621, & Cenſeur l'an 634. Il a compoſé des Annales, d'où vraiſemblablement ceci eſt tiré.

(23) Il trouva ces deux enfans expoſés, & les fit allaiter

mus, étoit un Pâtre? N'y a-t-il pas lieu de croire que ces Fondateurs de la ville étoient eux-mêmes des Pâtres (24), puiſqu'ils ont choiſi pour la fonder le jour même des *Parilia* (25)? Ne peut-on pas encore le conclure de ce que, même aujourd'hui, l'amende à laquelle on condamne les coupables ſe prononce, ſuivant l'ancien uſage, en bœufs & en brebis (26); de ce que la plus ancien-

---

par ſa femme Acca Laurentia, qui avoit été femme de mauvaiſe vie, d'où eſt venue la Fable qu'ils avoient été élevés par une louve, parce que *lupa* ne ſignifie pas moins en Latin une femme débauchée, qu'une louve.

(24) Varron ne paroît pas ajouter beaucoup de foi à la Fable, qui les faiſoit fils de Mars & d'Ilia. Cette Fable en effet ne paroît avoir été imaginée que pour ſuppoſer une illuſtre origine aux Romains. Au ſurplus, la voici telle que Servius la raconte. Amulius avoit détrôné ſon frere Numitor, tué ſon fils, & fait ſa fille Prêtreſſe de Veſta, pour la mettre hors d'état de faire des enfans, qui auroient pû venger un jour leur grand-pere. Mais Mars ayant eu commerce avec elle, elle avoit mis au monde Remus & Romulus. Amulius donna des ordres pour les faire précipiter eux & leur mere dans le Tybre, mais on ſe contenta de les expoſer ſur ſes bords, où ils furent trouvés par Fauſtulus, & élevés par ſa femme.

(25) Fêtes que les Pâtres célébroient à l'honneur de la Déeſſe & du Dieu Palès, le onze des Calendes de Mai.

(26) La plus grande amende chez les Romains ne pouvoit jamais aller qu'a 3020 *As*, parce que dans l'origine il n'étoit pas permis de condamner un particulier à payer plus de trente bœufs & deux brebis, & qu'une Loi avoit fixé la valeur des bœufs à cent *As*, & celle des brebis à dix. Ainſi, quand le

ne monnoie qui ait été frappée, portoit empreinte une effigie de bestiaux (27); de ce que, lorsqu'on a bâti la ville, on s'est servi d'un Taureau & d'une Vache pour décrire la place des murs & des portes (28); de ce que, lorsque l'on veut purifier le peuple Romain (29), les victimes solemnelles, appellées *Suovetaurilia* (30), que l'on conduit autour de lui, sont un Verrat, un Bélier & un Taureau; de ce qu'enfin nous avons beaucoup

---

crime ne méritoit que trois cent *As*, par exemple, d'amende, on condamnoit le coupable à payer trois bœufs. La rareté des brebis & la multiplicité des bœufs, étoit la différence de ce nombre de trente bœufs, contre deux brebis, & prouve en même-temps combien l'Agriculture fut plus en vigueur chez les Romains dans les premiers temps, que la nourriture des bestiaux.

(27) Ce fut le Roi Servius qui fit graver le premier sur la monnoie des brebis & des bœufs.

(28) Quand les Anciens vouloient bâtir une Ville, ils atteloient un taureau & une vache à une charrue, en prenant le soin de mettre la vache du côté de l'emplacement de la Ville, après quoi retroussant leur robbe d'un côté & s'en couvrant la tête (ce qu'on appelloit se ceindre à la maniere des Gabins) ils conduisoient cette charrue le manche courbé du côté de l'emplacement de la Ville, pour faire tomber les mottes de terre de ce côté, & traçoient un sillon de toute la longueur des murs qu'ils devoient donner à la Ville, en relevant le soc aux endroits destinés à l'emplacement des portes.

(29) Cette cérémonie se faisoit tous les cinq ans par les Censeurs.

(30) Voy. le Chap. CXLI. de l'Economie rurale de Caton.

de noms parmi nous, qui ſont tous empruntés de l'une & de l'autre eſpece de bétail, tant du gros que du petit; du petit, comme ceux de *Porcius* (31), d'*Ovinius* (32), de *Caprilius* (33); du gros, comme ceux de *Taurus* (34) & d'*Equitius* (35): c'eſt en effet de-là que les Annius *Capræ*, les Statilius *Taurus*, les Pomponius *Vitulus* (36) tirent leurs noms, ainſi que pluſieurs autres particuliers. Il ne reſte plus qu'à traiter de la ſcience des Pâtres; mais c'eſt à vous, notre ami SCROFA, à vous en tirer le mieux que vous pourrez, vous à qui notre ſiecle accorde la palme dans tous les genres de matiere rurale. Comme tout le monde avoit les yeux tournés ſur SCROFA, il prit en conſéquence la parole, & dit : Cette ſcience conſiſte à acquérir des beſtiaux & à les nourrir, à l'effet de retirer le plus de fruits poſſibles de cet objet, qui a donné ſon nom à l'argent monnoyé (37), & qui eſt la ſource de tout celui que l'on peut gagner. Cette ſcience renferme neuf parties diſtinctes, ou au moins trois, qui ſe ſubdiviſent chacune en trois autres. Ainſi la premiere de ces trois

(31) Du mot *porcus*, qui veut dire *porc*.

(32) Du mot *ovis*, qui veut dire *brebis*.

(33) Du mot *capra*, qui veut dire *chevre*.

(34) Voy. la Note 17.

(35) Du mot *equus*, qui veut dire *cheval*.

(36) Voy. la Note 21.

(37) *Pecunia* l'argent monnoyé vient de *pecus*, qui veut dire *bétail*.

parties comprend le petit bétail, dont l'on compte trois eſpeces; ſçavoir, les brebis, les chevres & les porcs; la ſeconde comprend le gros bétail, dont l'on compte également trois eſpeces diſtinguées par la nature, qui ſont les bœufs, les ânes & les chevaux; & la troiſieme comprend cette eſpece de bétail, que l'on ne ſe procure point dans la vue d'en retirer des fruits, mais parce qu'elle eſt néceſſaire aux autres beſtiaux, ou parce qu'elle en eſt une production : j'entens parler des mulets, des chiens & des Bergers. Chacune de ces neuf parties en renferme enſuite neuf autres; ſçavoir, quatre qui concernent l'acquiſition du bétail, quatre qui concernent ſon entretien, & une qui eſt commune à ces deux objets : ce qui forme par conſéquent un total de quatre-vingt-une parties au moins, dont il n'y en a pas une dont la connoiſſance ne ſoit très-néceſſaire & très-étendue. Quant à l'acquiſition, pour être en état de ſe procurer de bon bétail, la premiere choſe qu'il faut connoître, c'eſt l'âge auquel il eſt avantageux d'en acquérir les différentes eſpeces. Ainſi, s'il eſt queſtion de bœufs, l'on doit acheter moins cher ceux qui n'ont qu'un an, de même que ceux qui en ont dix paſſés, parce que ces animaux ne commencent à rapporter des fruits que la ſeconde ou la troiſieme année, & qu'ils n'en rapportent plus paſſé la dixieme, attendu que tout bétail qui a commencé par être ſtérile dans ſon premier âge, finit par l'être de même dans ſon dernier. La ſe-

conde des quatre parties qui concernent l'acquiſition, conſiſte à connoître la forme de chaque eſpece de bétail : car il eſt fort intéreſſant d'y faire attention, eu égard aux fruits qu'on en veut retirer; c'eſt pour cela qu'on achete plus volontiers un bœuf dont les cornes ſont noires, que celui qui les auroit blanches, une chevre de grande taille plutôt qu'une petite, & les porcs dont le corps eſt haut & la tête petite. La troiſieme partie conſiſte à examiner de quelle race eſt le bétail : car c'eſt en vertu de leur race que les ânes d'Arcadie en Grece, ſont les plus eſtimés, ainſi que ceux de Réate en Italie; ce point eſt ſi conſidéré qu'il me ſouvient d'avoir vû vendre un âne ſoixante mil ſeſterces, & qu'un attelage de chevaux en a couté à Rome quatre cent mille. La quatrieme partie traite des regles de droit qu'il faut ſuivre dans l'acquiſition, & des formes preſcrites par le droit civil, pour acheter chaque eſpéce de bétail : car afin que ce qui appartenoit à un autre, ſoit à moi en toute propriété, il faut qu'il intervienne certaines ſolemnités, & en géral, pour transférer le domaine, il ne ſuffit pas d'une ſtipulation, ni même d'un payement fait en eſpéces. Quand on achete des bêtes, il faut dans le moment de la vente, demander, ſuivant les circonſtances, tantôt ſi elles proviennent d'un troupeau mal-ſain, tantôt ſi elles proviennent d'un troupeau ſain, & que le vendeur garantiſſe ce dont il aura répondu dans l'un ou l'autre cas;

quelquefois auſſi on n'exige du vendeur aucun de ces éclairciſſemens (38). Les quatre autres parties que l'on doit examiner après l'achat du bétail, ſont relatives à ſa pâture, à ſa portée, à l'éducation des petits qu'il donnera & à ſa ſanté. Quant au premier objet, qui eſt la pâture du bétail, il y a trois choſes à conſidérer, le pays dans lequel on doit faire paître de préférence chaque eſpece de bétail, le temps de ſa pâture & le genre de pâturage qu'on doit lui donner : de façon

(38) Les Commentateurs n'ont pas pû digérer qu'un vendeur fût forcé de déclarer que les bêtes qu'il vendoit, provenoient d'un troupeau mal-ſain, comme ſi on ne pouvoit pas acheter des bêtes qui paruſſent ſaines, en courant le riſque des maladies dont elles ſont menacées, parce qu'elles proviennent d'un troupeau mal-ſain. C'eſt ce qui a occaſionné ici beaucoup de variantes. Mais il paroît conſtant que ces paroles *alias è neutro*, ne laiſſent point de milieu entre un troupeau maladif & un troupeau ſain. Voici donc ce qu'il faut entendre par ce paſſage, c'eſt que, ſi le vendeur a déclaré que les bêtes étoient d'un troupeau mal-ſain, il ne répondra pas des accidens qui pourront leur ſurvenir par la ſuite, parce que dans ce cas l'acheteur eſt préſumé les avoir achetées moins cher, toutes ſaines qu'elles fuſſent dans le moment de la vente, au lieu qu'il en ſeroit tenu, s'il avoit déclaré fauſſement qu'elles étoient d'un troupeau ſain. Pour le troiſieme cas, où l'on ne demande au vendeur aucun de ces éclairciſſemens, il paroît s'appliquer particuliérement à la vente des chevres, puiſque, ſelon notre Auteur, on ne peut jamais répondre qu'elles proviennent d'un troupeau ſain. Voy. le Chap. III.

qu'on doit faire paître, par exemple, les chevres dans des lieux montagneux & couverts d'arbriſſeaux, plutôt que dans des terres fertiles en herbes, au lieu que c'eſt tout le contraire pour les jumens. En ſecond lieu, les mêmes lieux ne ſont pas également bons en Eté & en Hiver pour la pâture de toute ſorte de bétail : c'eſt pour cela que l'on chaſſe les troupeaux de brebis de l'Apulia pendant l'Eté, & qu'on les envoie paſſer cette ſaiſon dans le Samnium, en les déclarant préalablement aux Fermiers de la République, pour ne pas encourir la peine prononcée par les Loix des Cenſeurs, comme il arriveroit, ſi on les y faiſoit paître ſans les avoir inſcrits ſur leurs regiſtres. On chaſſe auſſi de même pendant l'Eté les mulets des plaines de Roſea, pour les faire aller ſur les hautes montagnes de Gurgur. Enfin, il faut avoir égard à l'eſpece de pâturage qui convient le mieux à chaque ſorte de bétail : en effet, non-ſeulement on doit ſçavoir qu'on nourrit les jumens ou les bœufs avec du foin, au lieu que les porcs n'en veulent point, & qu'ils préferent le gland à cette nourriture, mais encore qu'il y a des beſtiaux auxquels il faut donner de temps en temps de l'orge & des fêves, & que l'on doit donner des lupins aux bœufs, ainſi que de la luzerne & du cytiſe aux bêtes qui allaitent leurs petits. Il faut encore obſerver qu'on doit donner une plus ample nourriture aux béliers & aux taureaux un mois avant de les mettre à la femelle, afin qu'ils pren-

nent des forces; au lieu qu'on doit, au contraire, diminuer dans le même-temps la nourriture des vaches, parce qu'on prétend qu'elles ſont plus en état de concevoir lorſqu'elles ſont maigres. Le ſecond objet à conſidérer eſt la portée du bétail: or, j'appelle portée tout le temps compris entre le moment où la bête a conçu, & celui auquel elle met bas; car ces deux momens ſont le premier & le dernier terme de la portée. C'eſt pourquoi, le premier point à examiner, qui regarde l'accouplement, eſt le temps auquel il faut dans chaque eſpece donner le mâle à la femelle: car de même qu'on croit que le temps le plus favorable aux porcs pour cette opération, eſt depuis que le Soleil ſe couche au point d'où ſoufle le vent *Favonius* (39) juſqu'à l'Equinoxe du Printemps, on croit auſſi que pour les béliers, c'eſt depuis le coucher de l'Arcture juſqu'à celui de l'Aigle. Outre cela, il faut examiner combien de temps on doit tenir les mâles ſéparés des femelles, avant de les leur donner pour la premiere fois. Ce temps eſt ordinairement de deux mois, pour preſque toutes les eſpeces de beſtiaux, ſuivant l'uſage pratiqué par ceux qui les gardent, & par les Berges. Le ſecond point à examiner dans la portée, c'eſt qu'il y a des bêtes qui mettent plutôt bas les unes que les autres: car la jument por-

(39) Voy. la Note 7 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

te un an, la vache dix mois, la brebis & la chevre cinq, & la truie quatre. Relativement à la portée, je vous dirai un fait très-véritable, tout incroyable qu'il est, c'est que dans l'Espagne Lusitanique, il se trouve, dans la contrée où est située la ville d'Olysippo, sur la montagne Tager, des jumens que le vent fait concevoir dans certains temps (40), de même qu'il feconde ordinairement ici les poules, dont les œufs, provenus de cette façon, s'appellent ὑπηνέμια (41); mais les poulains qui viennent des jumens dans ce cas là, ne vivent pas plus de trois ans. Pour les petits qui viennent soit à terme, soit plus tard, il faut avoir soin de les tenir proprement & mollement, & éviter qu'il ne leur arrive d'être écrasés par les meres. On appelle *chordi* les agneaux qui naissent après terme, & qui sont restés plus long-temps que les autres dans les membranes intérieures qui les enveloppent, d'où leur est venu le nom de *chordi*, parce que ces membranes s'appellent χορίον. Le troisieme objet concerne l'éducation des petits : les observations à faire sur cet objet se ré-

---

(40) Pline 4, 22, & d'autres Auteurs confirment ce fait, mais il n'en doit pas moins être regardé comme une Fable, qui doit vraisemblablement son origine tant à la fécondité des jumens de ce pays, qu'à leur extrême vitesse, qui aura sans doute donné lieu à l'habitude de dire d'abord métaphoriquement, qu'elles étoient conçues par le vent : ensuite cette expression figurée aura été prise dans le sens propre.

(41) C'est-à-dire, conçus sous le vent.

duiſent à examiner combien de jours ils doivent tetter la mere, dans quel temps & dans quel lieu on les fera tetter, & quand il faudra les donner à allaiter à une autre mere, ſi la leur manque de lait : les petits que l'on donne ainſi à d'autres meres s'appellent *ſubrumi*, c'eſt-à-dire, qui ſont ſous la mammelle : car *rumis* eſt un vieux mot, à ce que j'imagine, qui ſignifioit *mammelle*. On ne ſévre gueres les agneaux qu'au bout de quatre mois, les boucs au bout de trois, & les porcs au bout de deux : comme ces derniers ſont aſſez purs alors pour pouvoir être offerts en ſacrifice, on les appelloit autrefois, à cauſe de cela, *ſacres ;* Plaute (42) fait alluſion à ce mot, lorſqu'il dit : De quel prix ſont les porcs *ſacres* (43)? On appelle, dans le même ſens, *opimi* les bœufs que l'on a bien nourris & bien engraiſſés pour les Sacrifices publics. Le quatrieme objet eſt la ſanté du bétail : c'eſt un point qui a bien des branches, & qu'il eſt néceſſaire d'examiner avec beaucoup d'attention, parce que quand le bétail eſt malade, ou qu'il a quelque défaut, il ſe trouve ſouvent expoſé à de grands accidens, faute de pouvoir faire connoître lui-mê-

(42) Poëte comique, dont Varron a dit que ſi les Muſes parloient Latin, elles emprunteroient ſon langage. Il étoit ſi pauvre qu'il gagnoit ſa vie à tourner la meule, & à faire ſes pieces dans les momens où il n'étoit pas occupé à ce pénible travail.

(43) Ce paſſage de Plaute ſe retrouve au Chap. IV. avec plus de détail.

me ſon mal. Cette ſcience s'applique à deux objets, aux maladies pour leſquelles il faut des Médecins, comme pour l'homme, & à celles que les ſeuls ſoins du Pâtre peuvent guérir ; & elle renferme trois parties : car il faut obſerver les cauſes de chaque maladie, les ſignes qui les dénotent, & la maniere de traiter chaque eſpece de maladie. Preſque toutes les maladies des beſtiaux viennent ou de ce qu'ils travaillent par le grand chaud, ou par le grand froid, ou d'un excès de travail, ou, au contraire, du défaut d'exercice, ou enfin, de ce que ſitôt après le travail, & ſans laiſſer d'intervalle, on leur aura donné à boire & à manger. Les ſignes auxquels on connoît leurs maladies, ſont (par exemple, dans le cas d'une fiévre occaſionnée par la chaleur ou par le travail), d'avoir la bouche ouverte, la reſpiration entrecoupée & le corps brûlant. Voici comme on guérit cette maladie : on baigne l'animal, on le frotte avec de l'huile & du vin tiede, on le met à la diette, on le couvre de quelque choſe, de peur que le froid ne le ſaiſiſſe, & on lui donne de l'eau tiede pour étancher ſa ſoif. Si on ne gagne rien par ce traitement, on lui tire du ſang, principalement de la tête. Les autres maladies ont auſſi chacune leurs cauſes & leurs ſignes différens dans chaque eſpece de bétail; & il faut que celui qui a l'intendance du troupeau, en ait un détail par écrit. Reſte la neuvieme partie, que j'ai annoncée comme étant commune aux deux premieres diviſions;

cette

cette partie concerne le nombre des bêtes qu'il faut acheter ou nourrir. Car, lorſqu'on veut ſe donner des beſtiaux, il faut en fixer le nombre, & examiner combien de troupeaux on pourra faire paître, & de combien de têtes chacun ſera formé, de peur qu'on ne ſoit dans le cas de manquer de terrein pour les nourrir, ſi on en a un trop grand nombre, ou qu'on ne ſe trouve du terrein ſuperflu, & dont les fruits ſeroient par conſéquent diſſipés, ſi l'on en a trop peu: il faut ſçavoir en outre combien on doit avoir dans un troupeau de femelles en état de porter, de béliers, de petits de l'un & de l'autre ſexe, & combien on doit en engraiſſer pour les vendre au Boucher. Quand une mere a trop de petits, il faut, lorſqu'il eſt queſtion de les nourrir, ſuivre la méthode de pluſieurs perſonnes qui lui en ſouſtraient quelques-uns; c'eſt ordinairement le moyen que les autres profitent mieux. Prenez garde, dit ATTICUS, de vous être trompé, & que ces neuf parties que vous avez aſſignées, n'excedent les bornes de ce que l'on comprend communément ſous les noms de petit & de gros bétail. Comment en effet toutes ces neuf parties peuvent-elles s'appliquer aux mulets & aux Pâtres, chez qui l'accouplement & la portée ne ſont pas matiere à examen? car pour les chiens, je vois bien qu'abſolument parlant on peut les leur appliquer toutes. Je conſens même encore qu'on les applique toutes

neuf aux hommes, parce qu'ils ont des femmes dans les Métairies où ils passent l'Hiver, & quelquefois même dans les endroits où ils passent l'Eté, & que l'on croit que c'est la vraie méthode, pour venir plus facilement à bout d'attacher les Pâtres à leurs troupeaux, comme de multiplier le nombre de ses Esclaves par les accouchemens qui en résultent, & de tirer par conséquent plus de fruits des bestiaux. Si vous ne trouvez pas, lui dis-je, ce nombre de neuf de la derniere exactitude, de même qu'il n'est pas absolument exact de dire que mille vaisseaux ont été à Troyes (44), ou qu'il y a à Rome un Tribunal de cent Juges (45), retranchez-en, si vous voulez, deux parties par rapport aux mulets, sçavoir l'accouplement & la portée. En retrancher la portée, dit VACCIUS!

(44) Effectivement, suivant le calcul de Dictys de Crete, qui a donné en Langue Phénicienne l'Histoire de la Guerre de Troyes, où il s'étoit trouvé, il y en avoit 1293 : & suivant celui de Darès de Phrygie, qui a donné la même histoire en Grec, il y en avoit 1202.

(45) Il y avoit à Rome 35 Tribus, dans chacune desquelles on prenoit trois Juges, pour composer ce Tribunal. Ainsi il étoit effectivement composé de 105 Juges, mais on se servoit d'un compte rond pour les désigner, en les appellant *Centumviri*. Il y a même des Auteurs qui prétendent que depuis Auguste ce Tribunal étoit monté jusqu'au nombre de 180 Juges, qui conserverent cependant leur ancien titre de *Centumviri*.

comme s'il étoit inoui qu'il se fût trouvé à Rome des mules qui eussent fait des petits (46). J'ajoutai pour appuyer ce qu'il venoit de dire, qu'on lit dans Magon (47) & Dionysius (48), que les mules & les jumens mettent bas un an après avoir conçu, & que par conséquent quoiqu'on regarde comme un prodige en Italie une mule qui a mis bas, cela n'est cependant pas plus extraodinaire dans tous les autres pays, qu'il n'est extraordinaire que les hirondelles & les cicognes qui font des petits en Italie, n'en fassent pas également dans tous les pays. Ignorez-vous, ajoutai-je, que les palmiers & les datriers rapportent des fruits dans la Syrie en Judée, & qu'ils ne peuvent pas en rapporter en Italie? Mais si vous aimez mieux, dit SCROFA, vous en tenir au nombre de quatre-vingt-une divisions, nous trouverons toujours de quoi le compléter, quand même nous en retrancherions la portée & l'éducation des petits par rapport aux mules, parce qu'on peut y substituer deux especes considérables de fruits extraordinaires, qui feront deux nouvelles parties, dont l'une est la tonte que l'on fait aux brebis & aux chevres, soit en leur coupant le poil, soit en l'arrachant, & l'autre qui est plus étendue, comprend le lait & le fromage;

(46) Plusieurs Auteurs anciens racontent de ces sortes de aits, mais en les mettant au nombre des prodiges, qui pro-ostiquoient quelque grand événement. Voy. Pline 8, 69.

(47) Voy. la Note 37 du Chap. I. du Liv. I.

(48) Voy. la Note 2 du Chap. XVII. du Liv. I.

c'eſt cette derniere partie que les Auteurs Grecs ont ſpécialement nommée τυροποιαν (49), & ſur laquelle ils ont beaucoup écrit.

CHAPITRE II.

Mais puiſque nous avons fini notre tâche, en limitant les bornes de toute la queſtion relative aux beſtiaux, c'eſt à vous préſentement, Meſſieurs les Epiriens, à traiter à votre tour de chaque eſpece de bétail en particulier, ſuivant l'ordre que nous avons propoſé, & à nous mettre par-là à portée de connoître la capacité des Pâtres de Pergame & de Malede. Je crois, dit Atticus (que l'on connoiſſoit autrefois ſous le nom de T. Pomponius (1), qu'il a changé depuis contre celui de Q. Cœcilius, en gardant toujours ſon ſurnom d'Atticus), que ce ſera à moi à commencer; car je m'apperçois que c'eſt ſur moi que vous avez jetté les yeux : je vais donc traiter des beſtiaux primitifs. J'appelle de ce nom les brebis, d'après ce que vous avez dit qu'elles étoient les premieres des bêtes ſauvages, qui euſſent été priſes & appri-

(49) C'eſt-à-dire, façon de faire le fromage.

(1) Ce T. Pomponius Atticus avoit été adopté par Q. Cœcilius ſon oncle maternel, & avoit en conſéquence pris ſon nom, en paſſant dans ſa famille, conformément aux Loix de l'adoption dans ces temps-là.

voiſées par l'homme. Il faut d'abord les choiſir bonnes avant de les acheter : or elles ſeront telles du côté de l'âge, ſi elles ne ſont ni trop vieilles, ni trop jeunes, attendu que celles-ci ne peuvent pas encore rapporter de profit, & que les autres ne le peuvent plus; cependant, entre ces deux âges, on préférera celui auquel on peut attendre des fruits, à celui dont la mort eſt la ſeule attente qui reſte. Quant à leur forme, il faut qu'une brebis ait la taille grande, que ſa laine ſoit abondante, ſoyeuſe, longue & touffue par-tout le corps, mais ſur-tout autour de la tête & du col : il faut auſſi qu'elles en ſoient chargées ſous le ventre; delà vient que nos Ancêtres donnoient le nom d'*apicæ* (2) à celles qui en manquoient, & qu'ils les réformoient quand elles étoient dans ce cas. Il faut qu'elles aient les jambes baſſes; pour leur queue, il faut faire attention qu'elles doivent l'avoir longue, ſi elles ſont d'Italie, & courte, ſi elles ſont de la Syrie. Il faut s'attacher ſur-tout à avoir du bétail de bonne race. On ſera communément à même de s'en aſſurer par l'examen de ſa forme & par celui de ſa lignée. On aura lieu de le préſumer de ſa forme, lorſque les béliers auront le front bien couvert de laine, les cornes torſes & recourbées ſur le muſeau, les yeux roux, les oreilles garnies de laine, la poitrine, les épaules ainſi

(2) C'eſt-à-dire, ſans laine, d'ἀ privatif, & de πεῖκος, qui veut dire *laine*.

que la croupe larges, la queue large & longue. Il faut aussi examiner s'ils ont la langue noire ou tachée, parce qu'ils font presque toujours des agneaux noirs ou tachés, selon qu'ils l'ont de l'une ou de l'autre couleur. On peut encore présumer de leur lignée qu'ils sont de bonne race, lorsqu'ils donnent de beaux agneaux. Quant à l'achat, on se conformera aux conditions dictées par le Propriétaire, en vertu de son droit de propriété, attendu qu'il y a des personnes qui inserent plus de clauses dans le contrat, que d'autres : il y en a qui, en fixant un certain prix pour chaque tête d'animal, conviennent que deux agneaux venus après terme ne seront comptés que pour une brebis, ou que deux brebis même ne seront comptées que pour une, lorsque l'âge leur aura fait perdre toutes leurs dents. Pour le surplus de ce qui concerne la vente, on se sert à peu près de l'ancienne formule, c'est-à-dire, que lorsque l'acheteur a dit au vendeur : Me les vendez-vous pour tant? & qu'après la réponse affirmative de celui-ci, il a promis solemnellement d'en payer le prix, il interpose cette stipulation prise de l'ancienne formule : Me répondez-vous que ces brebis, dont il est question entre nous, sont bien saines, & telles que doit être ce genre de bétail, quand il est bien sain; où autrement : qu'il n'y en a pas de borgne, de sourde, ni de *mina*, c'est-à-dire, qui soit pelée sous le ventre, qu'elles ne proviennent point d'un troupeau maladif, & qu'il me sera libre de les

poſſéder en tout droit? Après toutes ces ſolemnités, le troupeau n'eſt cependant pas encore cenſé avoir changé de maître, juſqu'à ce qu'il ait été compté, mais néanmoins l'Acheteur pourra faire condamner le Vendeur par le jugement de l'achat & vente, s'il n'en fait pas la livraiſon, & cela ſans en avoir même encore payé le prix; de même que le Vendeur pourra auſſi, même avant la livraiſon, faire condamner l'Acheteur par le même jugement, s'il ne paie pas le prix convenu. Je vais traiter à préſent des quatre autres articles, qui ſont la pâture, la propagation, l'éducation des petits & la ſanté. Il faut d'abord pourvoir à ce que les brebis ſoient bien nourries toute l'année, tant à la maiſon qu'au-dehors; leurs étables doivent être placées dans un lieu convenable, ſans être expoſées au vent, & tournées du côté du Levant plutôt que de celui du Midi. Le ſol doit en être liſſe & pentif, afin qu'il puiſſe être balayé facilement & tenu proprement, ſans quoi l'humidité gâteroit non-ſeulement la laine des brebis, mais encore les cornes de leurs pieds, & leur donneroit infailliblement la galle. Lorſque les broſſailles que l'on aura étendues ſous elles, y ſeront reſtées quelques jours, il en faudra remettre de nouvelles, afin que ces animaux y repoſent plus commodément, & qu'ils ſoient tenus plus proprement; c'eſt le moyen qu'ils vivent avec plus d'aiſance. Il faut auſſi faire des enceintes ſéparées, où l'on puiſſe mettre à part les brebis qui ſeront prê-

tes à mettre bas, ainsi que les malades; c'est une attention qu'exigent principalement les troupeaux qui séjournent dans les Métairies, car pour ceux que l'on mene paître dans des garennes, & qui restent éloignés des Métairies, on a soin de porter avec soi des claies, ou des toiles & d'autres ustensiles, pour leur construire des parcs dans les lieux écartés. Effectivement on est dans l'usage de mener paître les brebis au loin, & même dans des lieux si écartés les uns des autres, qu'il arrive souvent que les pâturages d'Hiver sont à une distance de plusieurs milles de ceux d'Eté. Je le sçais fort bien, dis-je, puisque j'ai eu des troupeaux qui passoient l'Hiver dans l'Apulia, & l'Eté sur les montagnes de Réate. Aussi y a-t-il entre ces pâturages d'Eté & d'Hiver éloignés les uns des autres, des chemins publics ou elles peuvent paître, & qui servent à unir entr'eux ces pâturages, de même qu'un jong sert à unir deux paniers, que l'on veut porter ensemble. Dans les pays même où les brebis ne changent point de contrées pour aller pâturer, elles changent cependant de pâturages suivant la différence des saisons; puisque pendant l'Eté on les mene paître au point du jour, par la raison que l'herbe, qui pour lors est couverte de rosée, l'emporte par sa saveur sur celle du Midi qui est plus séche, ensuite on les mene boire au lever du Soleil pour les refaire, & renouveller par-là leur ardeur pour la pâture. Vers le Midi, en attendant que les chaleurs se pas-

ſent, on les tient à l'ombre ſous des rochers & ſous des arbres épais, pour les faire paître enſuite de nouveau dès que l'air ſera rafraîchi ſur le ſoir, & cela juſqu'au coucher du Soleil. Il faut que le bétail en paiſſant tourne toujours le derriere au Soleil à meſure qu'il avance, parce que la tête des beſtiaux, & ſur-tout celle des brebis, eſt très-délicate. Peu de temps après que le Soleil ſera couché, on les menera boire, & on les fera paître de nouveau juſqu'à la nuit, parce qu'alors la ſaveur de l'herbe ſe trouvera renouvellée. Voilà la méthode que l'on obſerve principalement depuis le lever des Pleïades juſqu'à l'Equinoxe d'Automne. Il ſera bon de les mener dans les endroits où les moiſſons auront été faites, & cela pour deux raiſons; la premiere, parce qu'elles ſe raſſaſieront des épis qui ſeront tombés à terre; la ſeconde, parce qu'en broyant la paille avec leurs pieds, & en amendant les terres par le fumier qu'elles y dépoſeront, elles les amelioreront dès-là pour l'année ſuivante. Les autres pâturages, c'eſt-à-dire, ceux d'Hiver & de Printemps different de ceux-ci, en ce qu'on ne les mene paître qu'après que la gelée blanche eſt entiérement diſſipée, qu'on les fait paître pendant toute la journée, & qu'on ſe contente de les mener boire une ſeule fois à midi. Voilà à peu près tout ce qui concerne la pâture; voici ce que j'ai à dire ſur la propagation. Il faut ſéparer les béliers, dont on veut ſe ſervir pour cet objet, deux mois avant de les y employer, & leur

donner une nourriture plus abondante. Si on veut les rendre plus robustes & plus en état de soutenir la fatigue de cette opération, il n'y a qu'à leur donner de l'orge, lorsqu'ils rentreront à l'étable, au retour de la pâture. Le meilleur temps pour donner le bélier à la brebis, c'est depuis le coucher de l'Arcture jusqu'à celui de l'Aigle (3), parce que celles à qui il arrrive de concevoir passé ce temps, deviennent élancées & foibles (4). La brebis porte pendant cent cinquante jours; par conséquent elle met bas à la fin de l'Automne, & dans un temps où l'air est tempéré, & où l'herbe excitée par les premieres pluies commence à lever. Tout le temps que les mâles approchent des femelles, il faut toujours leur donner la même eau à boire, parce que le changement d'eau tache leur laine & nuit à leur fruit. Lorsque tou-

(3) C'est-à-dire, depuis le sixieme jour avant les Ides de Mai, selon Pline 18, 27, jusqu'au treizieme avant les Calendes d'Août, suivant le même Auteur, 14, 29. Cependant il faut remarquer que Pline 8, 47, en fixant, ainsi que Varron, ce temps entre le coucher de l'Arcture & celui de l'Aigle, s'explique moins vaguement que notre Auteur, & qu'il le fait commencer deux jours & finir trois jours plus tard.

(4) Pline 8, 47, où il semble suivre Varron, dit qu'en ce cas là ce seront les petits qui seront foibles, & non pas les meres. Faut-il corriger Pline d'après Varron, ou celui-ci d'après Pline, ou plutôt ne peut-on pas dire que les deux effets en résulteront, mais que ces Auteurs n'ont parlé chacun que d'un seul.

tes les brebis ſont pleines, il faut les ſéparer une ſeconde fois des béliers, parce que ceux-ci leur deviennent à charge par leur importunité, quand elles ſont dans cet état. Il ne faut pas non plus laiſſer couvrir celles qui ſont au-deſſous de deux ans, tant parce que le produit n'en ſeroit pas bon, que parce que les meres elles mêmes en ſouffriroient. Celles qui ſont les plus propres à être couvertes, ſont celles qui ont trois ans : on les garentit de l'approche des béliers, en leur attachant aux parties naturelles de petits paniers ſoit de jonc, ſoit de quelqu'autre matiere, mais le moyen le plus facile pour les en garantir, c'eſt de les faire paître ſéparément d'avec eux. Pour ce qui eſt de l'éducation des petits, lorſque les brebis ſont prêtes à mettre bas, on les fait paſſer dans des étables deſtinées à cette opération, où l'on a ſoin de préparer du feu, auprès duquel on met les petits à meſure qu'ils naiſſent. On les retient deux ou trois jours auprès de leurs meres, en attendant qu'elles ſoient rétablies, juſqu'a ce qu'ils ſoient en état de manger. Enſuite, lorſqu'on laiſſe aller paître les meres avec le reſte du troupeau, on retient les petits à l'étable, & quand les meres ſont de retour le ſoir, on les fait tetter, après quoi on les ſépare encore de leurs meres, de peur qu'elles ne viennent à les fouler aux pieds pendant la nuit. On les fait encore tetter le matin avant que les meres ſortent pour aller paître, afin qu'ils ſe rempliſſent bien de lait. Environ dix jours après

on enfonce des pieux en terre, auxquels on les attache à une certaine diſtance avec des écorces d'arbres ou quelqu'autre eſpece de lien léger, pour éviter que, foibles comme ils ſont, ils ne ſe caſſent quelques membres, en courant çà & là toute la journée. S'ils ne cherchent pas d'eux-mêmes le pis de la mere, il faut les en approcher, leur frotter les levres avec du beurre ou de la graiſſe de cochon, & leur faire flairer le lait en y faiſant toucher leurs levres. Quelques jours après il faut leur preſenter de la farine de veſce ou de l'herbe bien tendre, tant avant de les mener paître, que lorſqu'ils en ſeront revenus; on continuera de ce moment de les nourrir ainſi, juſqu'à ce qu'ils aient atteint l'âge de quatre mois, en les empêchant dès-lors de tetter leurs meres, quoique quelques perſonnes, qui font pour le mieux, continuent de les faire tetter pendant tout le temps qu'ils ſont à ce genre de nourriture; & c'eſt en effet le moyen de leur faire avoir plus de laine, & de les rendre plus féconds. Lorſque les agneaux ſont ſevrés, il faut prendre des précautions pour empêcher qu'ils ne languiſſent de chagrin: c'eſt pourquoi, pour charmer l'ennui qui les tient alors, on aura ſoin de les nourrir de bons pâturages, & de les préſerver de toute incommodité provenant du froid & de la chaleur. Ce n'eſt que lorſqu'ils ne penſeront plus à tetter, & qu'ils ne regretteront plus leurs meres, qu'il faudra les laiſſer aller dans le troupeau pêle mêle avec les

autres brebis. Il ne faut pas châtrer les agneaux avant l'âge de cinq mois, & l'on doit choisir pour faire cette opération un temps où la chaleur & le froid soient modérés. Quand il s'agit de garnir le troupeau, on donne la préférence aux béliers, dont les meres sont dans l'habitude de produire deux agneaux à la fois; il faut à peu près se comporter de même à l'égard des brebis, que l'on appelle *pellitæ*. C'est le nom qu'on donne à celles que l'on a soin de couvrir de peaux, vû la perfection de leur laine (5); telles sont celles de Tarente & de l'Attique qu'on couvre ainsi, pour empêcher que leur laine ne se gâte, & qu'elle ne soit dans le cas de ne pouvoir pas être bien teinte, bien lavée, ni bien nettoyée. Il faut tenir propres leurs mangeoires & leurs étables avec encore plus de soin, que celles des brebis dont la laine est grossiere; aussi les pave-t-on de pierre, afin que l'urine ne puisse pas y séjourner en aucun endroit. Elles ne refusent rien de ce qu'on leur sert, soit des feuilles de figuier, soit de la paille ou du marc de raisin; on peut aussi leur donner du son, mais modérément, de crainte qu'elles n'en prennent en trop grande

(5) Tout le monde connoît le bon mot de Diogêne à l'occasion de ces brebis. Ce Philosophe ayant remarqué auprès de Mégare, que toutes les brebis étoient couvertes de peaux, & que les enfans, à cause de leur extrême misere, alloient tout nuds, dit plaisamment, qu'il valoit mieux être le bélier d'un habitant de cette Ville, que d'en être le fils.

ou en trop petite quantité; car l'excès, comme le défaut de nourriture, leur eſt également pernicieux. Le cytiſe, au contraire, & la luzerne leur ſont toujours très-bons, en telle quantité qu'elles en prennent, tant parce que cette nourriture les engraiſſe aiſément, que parce qu'elle leur fait avoir du lait en abondance. Il y a bien des remarques à faire ſur leur ſanté, mais (comme vous l'avez déja dit) celui qui a l'intendance du troupeau les doit avoir toutes par écrit dans ſon Livre, & porter par-tout avec lui les remedes néceſſaires pour les guérir en cas de maladie. Reſte à parler du nombre que l'on doit en avoir : les uns le veulent plus grand, les autres plus petit, & les ſentimens ſont d'autant plus libres ſur cet article, que la nature ne montre point de regle ſûre pour le fixer. Nous obſervons preſque tous en Epire, de n'avoir pas moins d'un homme pour cent brebis dont la laine eſt groſſiere, ni moins de deux pour le même nombre de brebis *pellitæ*.

CHAPITRE III.

COSSINIUS lui dit : Notre cher Fauſtulus (1), comme vous avez aſſez long-temps bêlé avec les

(1) Il fait alluſion au nom du Berger qui avoit nourri Romulus & Remus dans leur enfance. Voy. la Note 23 du Chap. I.

brebis, il est temps que je vous apprenne, comme à cet Intendant nommé Mélanthius (2), dont il est parlé dans Homere (3), ce qui concerne les chevres, & que je vous montre comment il faut s'y prendre pour traiter un sujet briévement. Quand on veut former un troupeau de chevres, il faut d'abord, dans le choix de ces animaux, faire attention à leur âge, & ne prendre que celles qui sont déja en état de rapporter des fruits, en donnant même la préférence à celles qui pourront en rapporter le plus long-temps; ainsi les jeunes seront meilleures à acquérir que les vieilles. Quant à la forme, il faut examiner si elles ont la taille assurée & grande, le corps délié & le poil touffu, à moins que ce ne soient de celles dont la nature est d'être pelées; car il y en a de l'une & de l'autre espece : il faut encore qu'elles aient deux mammellons de chair qui leur pendent sous le museau, parce que c'est une preuve de fécondité, & les mammelles grosses, parce qu'elles auront à proportion de cette grosseur du lait en grande quantité, & qui sera bien gras. Pour les boucs, ils doivent avoir le poil plus doux que les chevres, & blanc plutôt que de toute autre couleur, la tête & le col courts, & la luëtte longue. Le troupeau sera meilleur s'il est formé de chevres qui soient déja

(2) C'étoit celui qui gardoit les chevres d'Ulysse dans l'Isle d'Itaque.

(3) Voy. la Note 5 du Chap. I. du LIV. I.

habituées à être ensemble, que s'il l'étoit de chevres réunies pour la premiere fois. Quant à la race, je me reporte à ce qu'a dit Atticus sur celle des brebis, en ajoutant qu'il y a cette différence entre les unes & les autres, que la race des brebis est plus tranquille, parce que ces animaux sont naturellement plus paisibles, au lieu que celles des chevres est plus légere. Voici ce que Caton (4) dit de la légéreté de ces animaux dans son Livre des origines : Il y a des chevres sauvages sur les montagnes de Sauracte & de Fiscello, qui sautent de dessus un rocher à plus de soixante pieds. Mais, à cela près, ces animaux ont de commun entr'eux que de même que les brebis que nous élevons tirent leur origine de brebis sauvages, les chevres que nous nourrissons tirent aussi la leur de chevres sauvages : ce sont de ces chevres sauvages que l'Isle de Caprasia, proche l'Italie, a tiré son nom (5). Comme les chevres qui donnent deux petits à la fois sont les meilleures races, les mâles qui en proviennent sont aussi ceux que l'on emploie ordinairement à la propagation. Il y a des personnes qui se donnent des soins pour se procurer, dans cette vue, des chevres de l'Isle de Melos, parce que l'on est dans l'opinion, que c'est dans cette Isle que viennent les plus grands boucs & les plus beaux. Pour l'achat de ces animaux,

(4) C'est l'Auteur même de l'Economie rurale.

(5) Du mot *capra* qui veut dire, *chevre*.

maux, mon avis feroit qu'on s'y prît autrement qu'on n'eft dans l'ufage de faire : parce qu'en effet il n'y a pas d'homme de bon fens qui puiffe répondre que des chevres font faines, puifqu'elles ne font jamais fans fievre (6); c'eft pourquoi, il faut retrancher quelques paroles de la formule de la ftipulation, & voici la forme à laquelle on la réduira, telle que l'a donnée Manilius (7) : Me répondez-vous que ces chevres font en état de bien manger & de bien boire aujourd'hui, &

---

(6) Voici un fait remarquable, qui a rapport à ceci. Un certain Corelerius étoit né à Nîmes pendant la pefte de 1626, fa nourrice étanr morte de cette maladie, on l'avoit fait nourrir par une chevre : on remarqua que pendant tout le cours de fa vie il fut mélancholique & valétudinaire, & qu'il ne fut prefque jamais fans fievre. Ce trait eft affez important pour être connu de ceux qui donnent dans de nouveaux fyftêmes, fur la nourriture des enfans.

(7) Fameux Jurifconfulte, contemporain de Marius & de Sylla, que Cicéron fait marcher de pair avec P. Mucius Scœvola, le premier des Jurifconfultes de fon temps. Il étoit de famille Sénatorienne, mais, puifque Cicéron lui donne le prenom de Marcus, il ne devoit pas être de la maifon Manilia, fi l'on doit ajouter foi à ce que dit Feftus, que cette maifon avoit arrêté qu'aucun de fes membres ne porteroit jamais le nom de Marcus, parce que Marcus Manlius, le défenfeur du Capitole contre les Gaulois, qui en étoit, avoit été condamné à mort pour avoir afpiré à la Royauté. Peut-être eft-ce la raifon pour laquelle plufieurs Commentateurs veulent que l'on life ici, ainfi que dans Cicéron, *Mamilius* au lieu de *Manilius*; mais cette raifon ne doit pas l'emporter fur l'autorité des Pandectes Florentines, où on lit *Manilius*.

qu'il me ſera libre de les avoir en toute propriété? Quelques Pâtres qui ont examiné ces animaux d'un œil curieux, en racontent une ſingularité bien ſurprenante, que l'on trouve auſſi rapportée dans les écrits d'Archelaüs (8) : c'eſt qu'elles ont coutume de reſpirer par les oreilles, au lieu de le faire par les narines comme les autres animaux (9). Quant aux quatre autres points, voici à quoi je borne ce que j'ai à dire d'abord de leur nourriture. Leur étable, pour être bien placée, doit être tournée du côté de l'Orient d'Hiver, parce qu'elles ſont très-ſenſibles au froid. Il faut la paver, comme la plupart des autres Etables, avec de la pierre ou de la brique cuite, afin qu'elle ne ſoit point humide ni bourbeuſe. Quand on ſera dans le cas de leur faire paſſer la nuit au-dehors, il faudra tourner également du même côté du Ciel, les enceintes dans leſquelles on les enfermera, &

---

(8) C'eſt un Auteur Egyptien qui a fait pluſieurs recherches curieuſes ſur la nature des animaux. Il a auſſi dédié au Roi Ptolomée un Receuil d'Epigrammes ſur le même ſujet.

(9) Ariſtote, en citant cette obſervation d'après quelques Auteurs, la traite de fable ; & de fait, il eſt conſtant que ces animaux éternuent comme les autres, & par conſéquent qu'ils reſpirent par les narines ; quelques Auteurs, pour concilier ces différentes opinions, ont prétendu qu'elles reſpiroient par ces deux ſens, & Varron ſemble ſe ranger de leur côté, puiſqu'en diſant qu'*elles ont coutume* de reſpirer par les oreilles, il n'exclud pas la faculté de le faire par les narines.

y étendre des broſſailles pour les garantir de la ſaleté. On doit auſſi avoir, par rapport à la pâture, à peu près les mêmes attentions pour cette eſpece de bétail que pour les brebis, quoiqu'il y ait des choſes qui lui ſont particulieres, telle que de ſe plaire davantage dans des lieux ſauvages & eſcarpés, que dans les prairies. En effet, elles ont la plus grande avidité pour brouter les arbriſſeaux ſauvages, comme pour cueillir des branches d'arbres dans les plans cultivés, c'eſt pour cela qu'on les a appellées *capræ*, du mot *carpere* (10). Auſſi quand on donne à bail un fond de terre, on eſt dans l'uſage d'inſérer dans le Contrat la clauſe, que le Fermier n'y fera pas paître d'animaux de cette race, parce que leurs dents ſont mortelles aux plantations; c'eſt par la même raiſon d'averſion pour ces animaux, que les Aſtronomes, en les admettant dans le Ciel, les ont exclus du Cercle des douze Signes : (les deux Boucs & la Chevre ne ſont pas loin du Taureau). Pour ce qui regarde leur propagation, lorſque l'on a fait revenir le troupeau des montagnes dans les champs à la fin de l'Automne, on en ſépare les boucs, & on les renferme dans les Etables, ſuivant la pratique qui a été donnée pour les béliers. Celles qui ſont pleines mettent bas au bout de quatre mois, pendant le Printemps. Quant à leur édu-

(10) Qui veut dire, *cueillir*.

cation, dès que les boucs ont trois mois, on les laiſſe aller avec les autres pour completer le troupeau. Que dirai-je de leur ſanté, puiſqu'elles ne ſont jamais ſaines? ſi ce n'eſt que les Intendans du troupeau ont par écrit des recettes, dont ils ſe ſervent pour guérir quelques-unes de leurs maladies, ainſi que les bleſſures qu'elles ſont ſouvent expoſées à ſe faire, parce qu'elles ſe battent entr'elles avec leurs cornes, & qu'elles paiſſent dans des endroits remplis d'épines. Reſte à parler du nombre qu'il faut en avoir : il doit être moindre pour un troupeau de chevres, que pour un troupeau de brebis, parce que les premieres ſont laſcives & vagabondes, au lieu que les brebis aiment à ſe réunir & à ſe raſſembler dans un ſeul & même endroit. C'eſt pour cela que les habitans des terres de la Gaule préferent d'avoir un plus grand nombre de troupeaux, à en avoir de plus nombreux, parce que les maladies ne tardent pas à ſe mettre dans les troupeaux nombreux, & à les emporter. Ils regardent un troupeau compoſé d'environ cinquante chevres, comme aſſez conſidérable, & l'on croit que ce qui eſt arrivé au Chevalier Romain Gaberius, peut ſervir à confirmer leur opinion : Ce particulier avoit environ mille *Jugera* de terre, près des fauxbourgs de la Ville, il avoit entendu dire à un Berger, qui amenoit dix chevres à la Ville, qu'elles lui rendoient par jour un *denarius* cha-

cune (11), il en forma en conséquence un troupeau composé de mille têtes, dans l'espérance de retirer de son fond mille *denarii* par jour : mais il fut bien loin de son compte, puisqu'en peu de temps, les maladies qui se mirent dans ce troupeau, le lui firent perdre en entier. Les Salentins font au contraire leurs troupeaux de cent têtes, ainsi que les habitans de la contrée de Casinum. On voit à peu près la même diversité d'opinions, par rapport au nombre des mâles que l'on destine à couvrir les femelles; car il y a des personnes qui ne donnent un bouc qu'à dix chevres, & je suis dans le cas; d'autres le donnent à quinze, comme fait Menas (12); il y en a même qui n'en donnent pas davantage à vingt chevres : c'est la méthode de Murrius.

---

(11) Cet immense profit provenoit vraisemblablement de l'usage que l'on faisoit de leur lait en Médecine. On voit effectivement dans Pline 28, 9, qu'il étoit déja fort employé pour la guérison de plusieurs maladies. La mode de le prendre comme remede n'est point encore passée.

(12) Seroit-ce cet affranchi de Sext. Pompée qui étoit puissamment riche, & qui obtint d'Auguste la permission de porter l'anneau d'or, que les seuls Ingenus avoient droit de porter.



CHAPITRE IV.

MAIS quel eſt l'engraiſſeur de porcs Italien qui va paroître ſur la ſcene pour traiter de ce bétail? C'eſt ſans doute Scrofa (1), dont le ſurnom annonce que c'eſt à lui plutôt qu'à tout autre à le faire (2). Tremellius lui répartit : Vous paroiſſez ignorer la raiſon pour laquelle je m'appelle Scrofa ; c'eſt pourquoi, comme je ſuis bien aiſe que ceux qui ſont ici préſens, l'apprennent auſſi à votre occaſion, ſçachez que ma famille n'a point acquis ce ſurnom parmi les porcs, & que je

(1) *Scrofa*, veut dire *une truie.*

(2) L'origine que va donner Tremellius de ſon ſurnom de *Scrofa*, eſt bien différente de celle-ci qu'on lit dans Macrobe. Les Eſclaves d'un certain Tremellius avoient volé une truie à un de ſes voiſins, & l'avoient tuée. Ce voiſin fit inveſtir la maiſon de Tremellius, & le ſomma de lui rendre ſa truie. Celui-ci qui étoit inſtruit du vol, & qui avoit fait cacher la truie ſous des hardes, ſur leſquelles étoit couchée ſa femme, permit au voiſin de faire telle perquiſition qu'il voudroit. Arrivé à la chambre à coucher, il aſſura avec ſerment qu'il n'avoit pas d'autre truie dans toute ſa maiſon que celle qui étoit couchée-là, en montrant l'endroit où étoit couchée ſa femme : & ce fut ce ſerment bouffon, & qui arrêta les perquiſitions du voiſin, qui fit donner, ſelon l'Auteur que nous citons, le ſurnom de Scrofa à ce Tremellius & à ſes deſcendans.

ne descens point d'un Eumœus (3). C'est mon grand-pere qui le premier a porté le nom de Scrofa; comme il étoit Questeur (4) de Licinius Nerva (5) Préteur (6) de la Province Macédonia, ce Préteur l'avoit laissé dans cette Province, pour y commander l'Armée en son absence jusqu'à son retour : les ennemis s'imaginant que l'absence du Préteur étoit une occasion favorable pour eux de remporter une victoire, entreprirent de forcer

---

(3) Eumœus étoit le porcher d'Ulysse : il est célébré par Homere dans le quatorzieme Livre de l'Odissée.

(4) Le Questeur étoit un Officier pris dans l'Ordre des Sénateurs, que l'on envoyoit pour accompagner les Généraux d'Armée, c'est-à-dire, les Consuls & les Préteurs; il avoit le maniement de l'argent destiné au paiement des troupes, & faisoit la répartition du butin pris sur l'ennemi. Il y eut par la suite d'autres genres de Questure, mais elles n'ont point de rapport à ceci.

(5) Tite-Live nous apprend que cet A. Licinius Nerva fut d'abord envoyé pour faire la revue des Armées de Macédoine, l'an de la fondation de Rome 585, & créé Préteur de cette Province deux ans après.

(6) On appelloit Préteur tout Magistrat qui avoit autorité sur les Troupes. Dans l'origne il n'y en avoit eu qu'un seul de créé à Rome pour y rendre la justice, en l'absence des Consuls, on l'appelloit *Urbanus*; mais par la suite le concours des Etrangers dans cette Ville donna lieu à la création d'un second Préteur, que l'on appella *Peregrinus*. Enfin, lorsqu'on eut fait la conquête d'un grand nombre de Provinces, on créa un Préteur pour chaque Province, à mesure qu'on en prenoit, & ce Préteur étoit à la tête de l'administration, tant civile que militaire, de la Province.

ſon camp. Mon grand-pere, en exhortant les Soldats à prendre les armes, & à tomber ſur l'ennemi, leur dit qu'il viendroit à bout de les diſſiper en un inſtant, de la même maniere qu'une truie diſſipe des porcs, ce qu'il exécuta effectivement, puiſqu'il défit l'armée, & la mit ſi bien en déroute dans ce combat, que le Préteur Nerva eut en conſéquence de la victoire, le titre d'*Imperator* (7), & mon grand-pere le ſurnom de Scrofa; ainſi ni mon biſayeul, ni les autres Trémellius mes ancêtres, n'ont jamais porté le nom de Scrofa, & cependant il y en a un bon nombre de connus, puiſque je ne ſuis pas moins que le ſeptieme de ma famille, qui ait été Préteur de pere en fils. Quoiqu'il en ſoit, je ne refuſe pas de vous faire part des connoiſſances que j'ai acquiſes ſur l'article des porcs : car je ne me ſuis pas moins appliqué que vous autrefois à l'Agriculture, or ce qui regarde les porcs nous touche également tous tant que nous ſommes, qui faiſons beaucoup de nourritures de beſtiaux. Quel eſt en effet celui qui cultive ſes terres, ſans avoir de porcs à lui, & qui n'ait pas oui dire à ſes peres, que c'eſt être négligent, & s'expoſer à des dépen-

---

(7) Le mot d'*Imperator* qui, à proprement parler, ſignifie *celui qui commande*, devint chez les Romains un titre d'honneur que les Soldats donnoient à leurs Généraux, lorſqu'ils avoient remporté, ſoit par eux-mêmes, ſoit par leurs Lieutenants, une victoire conſidérable.

ſes conſidérables, que de garnir ſa ſerre à proviſions de lard pris à la Boucherie, au lieu d'en tirer de ſon propre fond? C'eſt pourquoi, quand on veut avoir un troupeau de truies comme il faut, on doit les choiſir d'abord d'un bon âge, enſuite d'une belle forme; la forme requiſe dans les truies eſt d'avoir les membres amples, outre la tête & les pieds, & d'être d'une ſeule couleur, plutôt que bigarrées. Il faut avoir attention que les verrats aient auſſi les mêmes qualités, & tout au moins la tête groſſe. On diſtingue ſi les porcs ſont de bonne race, à leur figure, à leur progéniture & à leur pays. A leur figure, lorſque le verrat & la truie ſont beaux; à leur progéniture, lorſque les truies donnent beaucoup de petits à la fois; à leur pays, lorſqu'ils ſont d'un pays, où les porcs ſont plutôt gros que petits. Voici la formule de la ſtipulation uſitée dans l'achat: Me répondez-vous que ces truies ſont ſaines, qu'il me ſera libre de les poſſéder en tout droit, qu'en les acquérant je ſerai à l'abri de toute pourſuite, à raiſon des dommages qu'elles pourroient avoir cauſés, & qu'elles ne proviennent point d'un troupeau maladif. Quelques-uns ajoutent: & qu'elles ſont exemptes de la fiévre & de la foire. Pour la pâture, ce ſont les lieux marécageux qui conviennent à ce bétail, parce qu'il ſe plaît non-ſeulement dans l'eau, mais même dans la fange, à cauſe de la chaleur de ſa chair, qui a fait dire que lorſque les loups trouvent des truies, ils les entraînent

dans l'eau avant de les manger, parce que leurs dents ne pourroient pas en ſupporter la chaleur. Ce bétail ſe nourrit principalement de gland, enſuite de fêves, d'orge, & de tout autre eſpece de grain. Ce genre de nourriture non-ſeulement l'engraiſſe, mais contribue encore a donner à ſa chair un goût très-agréable. On mene paître les porcs en Eté le matin, & on les retire avant que la chaleur commence, dans des endroits ombragés, & ſur-tout qui ſoient pourvus d'eau. Lorſque la chaleur eſt appaiſée, on les mene encore paître l'après-midi. En Hiver on ne les y mene qu'après que la gelée blanche eſt diſparue, & que la glace eſt fondue. Pour la propagation, il faut ſéparer les verrats des truies deux mois avant de les leur donner. Le meilleur temps pour les faire couvrir, c'eſt depuis l'inſtant où le Soleil ſe couche au point d'où ſoufle le vent *Favonius* (8) juſqu'à l'Equinoxe du Printemps : comme elles portent pendant quatre mois, ſi l'on a pris ce moment pour les faire couvrir, elles mettront bas en Eté, & par conſéquent dans un temps où la terre abondera en pâturages. Il ne faut pas les laiſſer couvrir avant l'âge d'un an, & il vaut même mieux attendre qu'elles aient vingt mois, afin qu'elles ne mettent bas qu'à deux ans. On prétend qu'elles ſont en état de bien porter, depuis qu'elles

---

(8) Voy. la Note 7 du Chap. VI. de l'Economie rurale de Caton.

ont commencé à souffrir les approches du mâle, jusqu'à sept ans par-delà. Lorsqu'on veut les faire couvrir, on les mene dans des sentiers bourbeux & dans des endroits sales, afin qu'elles soient à même de s'y veautrer dans la boue, qui est un lieu de repos pour elles, comme le bain en est un pour l'homme. Quand toutes les truies sont pleines, on sépare une seconde fois les verrats d'avec elles. Un verrat de huit mois commence à être en état de couvrir des truies : il continue de pouvoir le bien faire jusqu'à l'âge de trois ans, mais ensuite ses facultés ne vont plus qu'en rétrogradant, jusqu'à ce qu'il soit tombé entre les mains du Boucher, qui est le canal par lequel la viande de porc passe au peuple. Les Grecs appellent le porc ὗς : ils l'appelloient autrefois θῦς de leur mot θύειν, qui signifie *immoler*, parce que c'est par les porcs que paroît avoir commencé l'usage d'immoler des bestiaux. On reconnoît les traces de cet ancien usage dans les mysteres (9) de Cerès (10), où l'on immole des porcs, dans le Sacrifice d'un porc que l'on fait en concluant un traité de paix, & dans les mariages

---

(9) Nous traduisons ainsi le mot d'*initia*, parce qu'il n'étoit pas permis d'assister à ces Sacrifices, sans être *initié* à ces mysteres. Cicéron, dans le second Livre des Loix, prétend que tous les Sacrifices portoient en général le nom d'*initia*, qui veut dire *commencemens*, parce que c'est par eux que les hommes ont commencé à se polir.

(10) Voy. la Note 10 du Chap. I.

des anciens Rois, & des perſonnages diſtingués de l'Hétruria, où les Futurs commencent la cérémonie par immoler un porc. Les anciens Latins paroiſſent avoir auſſi ſuivi cet uſage, ainſi que les Grecs d'Italie, puiſque nos femmes, & ſurtout les nourrices, appellent dans les filles *porcum* la partie qui diſtingue leur ſexe (11), & que les femmes Grecques l'appellent χοῖρον, comme pour faire entendre que cette partie mérite de recevoir les marques d'honneur du mariage. On prétend que la nature a fait préſent du porc à l'homme, dans l'intention de lui faire faire bonne chere, & qu'elle n'a donné d'ame à cet animal, que ce qu'il lui en faut pour lui tenir lieu de ſel, & pour conſerver ſa chair (12). Les Gaulois ſont dans l'uſage d'en faire une quantité immenſe de pieces de lard, qui ſont excellentes; une preuve de leur bonté, c'eſt qu'encore aujourd'hui on tranſporte toutes les années à Rome des ſauciſſes, des longes & des jambons de la Gaule. Par rapport à la quantité immenſe de pieces de lard que fournit la Gaule, voici ce que dit Caton (13) : Il ſe trou-

(11) Parce que les levres en ſont repliées, dit ſérieuſement un Commentateur, à l'inſtar d'un grouin de cochon.

(12) Sans cette ame, la chair du porc ſe corromproit, tant cet animal eſt brute, nous dit Cicéron dans le ſecond Livre de la nature des Dieux, où il attribue ce bon mot répété par Pline 8, 15, au Philoſophe Chryſippus.

(13) C'eſt l'Auteur de l'Economie rurale.

ve en Gaule jusqu'à des trois à quatre mille livres pesant de pieces de lard salées, & conservées dans une seule fosse. Le cochon prend ordinairement tant de graisse, qu'il en vient à ne pouvoir plus se tenir sur ses jambes, ni faire un seul pas; de sorte que lorsqu'on veut le transporter quelque part, on est obligé de le charger sur des charettes. L'Espagnol Attilius, qui n'est point un hableur, & qui a la tête bien meublée, racontoit que l'on avoit envoyé au Sénateur (14) L. Volumnius, un morceau d'un cochon tué dans l'Espagne Ultérieure en Lusitanie, qui pesoit vingt-trois livres, quoiqu'il ne fût composé que de deux côtes, & que le grouin de ce cochon avoit un pied & trois doigts de longueur, depuis la partie où la tête commence à aller en diminuant, jusqu'au boutoir. Je sçais un fait, lui répliquai-je, aussi surprenant que celui-là : J'ai vû en Arcadie une truie qui étoit si grasse, que non-seulement elle ne pouvoit pas se lever, mais qu'elle avoit même laissé se loger sur son corps une souris, qui, après avoir rongé sa chair, y avoit fait ses petits : & j'ai encore oui dire que pareille chose est arrivée chez les Venetes. On peut sçavoir presque dès la

(14) *Senatores*, ainsi appellés du mot *Senes*, qui veut dire *vieux*, parce que Romulus choisit cent personnes des plus expérimentées, pour l'aider de ses conseils dans l'administration de la République, d'où on les appella encore *Patres*, *Peres*. C'étoit le premier ordre de la République Romaine.

premiere portée ſi une truie ſera féconde, parce qu'il n'y a jamais beaucoup de variation dans ſes autres portées. Pour ce qui eſt du ſoin d'élever les pourceaux, qu'on appelle *porculatio*, on les laiſſe deux mois avec leurs meres; après quoi on les en ſépare, lorſqu'ils ſont en état d'aller paître. Les pourceaux qui naiſſent l'Hiver ſont toujours chétifs, tant à cauſe du froid, que parce qu'ils ne s'attachent pas à leurs meres, attendu qu'elles ont peu de lait, & qu'au contraire, ils leur mordent le téton pour en trouver, & finiſſent par les bleſſer. Il faut donner à chaque truie ſon toît à part pour élever ſes pourceaux, & en éloigner ceux qui ne ſont point à elle, parce que ce mêlange de pourceaux de différentes meres, ne produit rien de bon. L'année ſe trouve naturellement diviſée en deux parties pour les truies, puiſqu'elles mettent bas deux fois l'an, & qu'elles emploient chaque fois quatre mois à porter, & deux à nourrir. Le toît où on les renfermera pour faire leurs petits, doit avoir environ trois pieds de hauteur, & un peu plus de largeur; il faut qu'il ne ſoit pas trop élevé au-deſſus de terre, de peur que la truie ne ſoit expoſée à avorter, lorſqu'elle en veut ſortir quand elle eſt pleine. Il faut cependant qu'il ſoit à une certaine élévation, afin que le Porcher ſoit à même d'examiner en-dedans, s'il n'y a pas de pourceaux en danger d'être écraſés par leurs meres, & qu'il ait la facilité de le nettoyer. On doit y pratiquer deux portes, l'une plus exhauſſée,

& l'autre plus baſſe qui n'aura qu'un pied & un palme de hauteur : cette derniere ſera à l'uſage des petits, afin qu'ils ne puiſſent pas ſortir avec la mere. Toutes les fois que le Porcher nettoyera les toîts, il aura ſoin d'y étendre du ſable, ou quelque autre choſe propre à en ſécher l'humidité. Lorſque les truies ont mis bas, il faut les fortifier par une nourriture plus abondante, afin qu'elles puiſſent fournir du lait plus aiſément. A cet effet, on leur donne ordinairement la valeur de deux livres d'orge trempé dans de l'eau, on double même cette pitance, en la leur donnant une fois le matin & une fois le ſoir, lorſqu'on n'a pas autre choſe à leur donner. Dès que les pourceaux ſont ſevrés, ils ceſſent d'être appellés cochons de lait, & quelques perſonnes leur donnent alors le nom de *delici*. Ceux que l'on regarde comme purs le dixieme (15) jour d'après leur

(15) Pline dit poſitivement 8, 51, qu'ils ſont purs dès le cinquieme jour. Il y a donc indubitablement faute dans l'un ou l'autre de ces Auteurs, mais dans lequel ? Le Pere Hardoin veut que ce ſoit dans Varron ; & il ſe fonde ſur ce que Pline, en citant à cet endroit trois exemples d'animaux qui ſont purs à certains jours, obſerve une gradation dans les nombres, qui ne s'y trouveroit plus, ſi dix étoit au premier exemple au lieu de cinq. Mais, qui nous aſſurera que Pline ait penſé à obſerver cette gradation ? Ne paroît-il pas plus probable que le nombre dix étoit originairement dans Pline, ainſi que dans Varron, exprimé par la lettre X, & que la partie inférieure de cette lettre ayant été mangée dans les

naiſſance étoient autrefois appellés *Sacres*, par la raiſon qu'ils commençent dès ce moment à pouvoir être employés aux Sacrifices. C'eſt pourquoi Plaute (16), dans ſes Ménechmes, fait dire à un de ſes perſonnages, qui veut faire purifier dans la ville d'Epidamnum un homme qu'il regarde comme inſenſé : *De quel prix ſont ici les pourceaux* Sacres? On donne ordinairement aux pourceaux du marc & des rafles de raiſin, lorſque l'on eſt à même d'en trouver ſur ſon fond. Quand ils ont perdu le nom de cochons de lait, on les appelle *nefrendes*, parce qu'ils ne peuvent pas encore *frendere*, c'eſt-à-dire, caſſer les fèves. Le mot de *porcus* eſt un vieux mot Grec, mais qui a ceſſé d'être en uſage, depuis qu'on lui a ſubſtitué celui de *χοῖρον*, dont on ſe ſert aujourd'hui. Quand les truies nourriſſent, on a ſoin de les faire boire deux fois par jour, afin de leur procurer du lait. Il faut qu'une truie faſſe autant de petits qu'elle a de mammelles; ſi elle en fait moins, elle n'eſt pas de bon rapport; ſi elle en fait plus, c'eſt un prodige. On trouve dans les Livres un exemple d'un prodige de cette nature fort ancien, c'eſt celui de la truie d'Enée (17), qui mit

---

Manuſcrits de Pline, il ne ſera reſté que la lettre V, qui eſt le caractere par lequel on exprime *cinq*.

(16) Voy. la Note 41 du Chap. I.

(17) C'eſt le Héros de l'Enéide de Virgile, qui après la ruine de Troyes ſa patrie, parvint enfin, non ſans difficulté, à

bas

bas à Lavinium trente pourceaux blancs : auſſi l'événement que ce prodige avoit prognoſtiqué, ne manqua-t-il pas d'arriver, puiſque les habitans de Lavinium bâtirent la ville d'Albe trente ans après. On peut voir aujourd'hui même des veſtiges de cette truie & de ſes pourceaux à Lavinium, où leurs ſtatues en bronze ſont encore expoſées en public, & où les Prêtres montrent le corps de la mere qu'ils ont conſervé dans de la ſalure. Les truies peuvent nourrir dans les premiers jours juſqu'à huit pourceaux, mais quand ils commencent à grandir, les gens expérimentés ont coutume de leur en ſouſtraire la moitié, parce que les meres n'étant plus en état de fournir aſſez de lait pour toute la portée, elle ne pourroit pas ſe fortifier faute de nourriture. Les dix premiers jours après que les truies ont mis bas, on les empêche de ſortir de leurs toîts, ſi ce n'eſt pour aller boire : ces dix jours paſſés, on leur permet d'aller paître, mais ſeulement dans le voiſinage de la Métairie, afin qu'elles aient la facilité de revenir ſouvent pour

---

s'établir en Italie. Il étoit fils d'Anchiſes & de Venus : il eſt regardé comme la Tige du peuple Romain. Si l'on en croit les Auteurs Contemporains, qui ont écrit la guerre de Troyes (Dictys de Crete & Darès de Phrygie, Voy. la Note 43 du Chap. I.) ce ne fut qu'un traître, qui, de concert avec quelques autres Troyens, livra ſa Patrie aux Grecs. Mais en ce cas, comment les Romains, ce peuple ſi dévoué à ſa Patrie, ont-ils pû ſe glorifier d'être deſcendus de lui?

allaiter leurs petits. Lorſque ceux-ci commencent à être grands, l'inſtinct les porte à ſuivre leur mere à la pâture, mais on les en ſépare ſoit en les retenant à la maiſon, ſoit en les faiſant paître à part, afin qu'ils puiſſent s'accoutumer à cette privation, ce dont ils acquerent l'habitude en dix jours. Le Porcher doit les accoutumer à tout faire au ſon du cornet, & s'y prendre dès les commencemens en ne leur ouvrant, lorſqu'ils ſont renfermés, qu'après avoir donné du cornet, lorſqu'il eſt queſtion de les faire aller vers l'endroit où il aura mis une trainaſſe d'orge; car lorſque l'orge eſt par terre ſur une ligne droite, il s'en éparpille moins que s'il étoit raſſemblé en un ſeul tas, & l'accès en eſt plus facile à un plus grand nombre d'animaux. On leur apprend ainſi à ſe raſſembler au ſon du cornet, de peur que, lorſqu'ils ſont diſperſés dans les bois, ils ne viennent à s'égarer & ſe perdre. Le temps le plus favorable pour châtrer les verrats, c'eſt lorſqu'ils ont un an, & il ne faut jamais le faire qu'ils n'aient au moins ſix mois : après cette opération ils changent de nom, & prennent celui de *maiales*, au lieu de celui de verrats qu'ils portoient auparavant. Quant à leur ſanté, je n'ai qu'un mot à dire qui ſervira d'exemple; ſi le lait d'une truie ne peut pas ſuffire à ſes petits, il faut leur donner du froment roti (car s'il étoit crud, il leur relâcheroit le ventre) ou de l'orge détrempés dans de l'eau, juſqu'à ce qu'ils aient trois mois.

Quant au nombre, on croit que dix verrats ſont ſuffiſans pour cent truies : quelques perſonnes même s'en tiennent à moins. Il n'y a rien de fixe ſur le nombre de têtes dont doit être formé un troupeau de cochons châtrés ; pour moi je crois que cent eſt un nombre compétent, d'autres en veulent juſqu'à cent cinquante. Pour les troupeaux de verrats, les uns les font doubles des premiers, d'autres les font même encore plus nombreux. En général un petit troupeau eſt de moindre dépenſe qu'un plus grand, parce que, dans le premier cas, le Porcher n'a pas beſoin de ſe faire accompagner d'autant de monde que dans le ſecond; ainſi c'eſt ſon utilité que le Pâtre doit conſulter, quand il s'agit de décider du nombre de têtes dont il compoſera ſon troupeau, & non pas la quantité de verrats qui lui ſont nés, puiſque cette quantité eſt un effet purement fortuit de la nature. Voilà ce que dit SCROFA.

CHAPITRE V.

MAIS le Sénateur (1) Q. LUCIENUS, l'homme du monde le plus honnête & le plus enjoué, & notre ami commun à tous, venant à entrer, nous dit : Mes camarades d'Epire, je vous donne le

(1) Voy. la Note 14 du Chap. précédent.

bon jour; je le donne auſſi, ajouta-t-il, au Paſteur des Peuples, à notre ami Varron s'entend: car pour SCROFA, je le lui ai déja donné ce matin. Quelques-uns répondirent à ſa politeſſe, mais d'autres lui ayant fait des reproches de ce qu'il étoit venu ſi tard au rendez-vous : Je vois bien, reprit-il, Meſſieurs les Belîtres, que je ſuis arrivé ici fort à propos, pour vous préſenter mon dos & des fouets, & recevoir la correction, mais cependant Murrus, veuillez être mon défenſeur, & venez me voir acquitter ma quotte-part aux *Palilia* (2), afin que vous puiſſiez rendre témoignage en ma faveur, au cas que ces Meſſieurs-ci viennent par la ſuite à me la redemander. ATTICUS, dit à MURRIUS : Rendez-lui compte de nos entretiens, & mettez-le au fait des ſujets que nous avons déja traités, ainſi que de ceux qui nous reſtent à traiter, afin qu'il ſe tienne prêt pour ſon rôle; pour nous, pendant ce temps, nous paſſerons au ſecond Acte, qui concerne les grands beſtiaux. C'eſt ici mon Rôle, dit VACCIUS, puiſque c'eſt l'acte où ſont les bœufs (3).

---

(2) Varron fait tenir ces entretiens ſur les beſtiaux le jour des *Palilia*, qui étoit une Fête des Pâtres (Voy. la Note 24 du Chap. I.) par une raiſon d'Analogie ſemblable à celle pour laquelle il a fait tenir les entretiens ſur l'Agriculture, le jour de la Fête des Semailles. V. le Chap. II. du LIV. I.

(3) Cette plaiſanterie tombe ſur le nom de Vaccius, qui vient de *vacca*, qui veut dire *vache*.

Je vais donc vous faire part des connoiſſances que j'ai acquiſes ſur cette eſpece de bétail, afin que, s'il eſt quelque choſe que quelqu'un d'entre vous ignore en cette partie, je l'en inſtruiſe, & que ceux qui ſont ſuffiſamment inſtruits remarquent ſi je ne me tromperai pas dans quelque circonſtance. VACCIUS, lui dis-je, prenez garde à ce que vous direz, car, en fait de bétail, le bœuf eſt l'animal qui mérite le plus de conſidération, ſurtout en Italie, puiſque ce pays paſſe pour en avoir tiré ſon nom. En effet, comme on appelloit dans l'ancienne Gréce les taureaux, ἰταλὺς, ainſi qu'on le lit dans Timæus (4), on donna le nom d'Italie à un pays où il y en avoit un grand nombre, de l'eſpece la plus belle & la moins ſujette à dégénérer. D'autres Auteurs ont écrit que ce nom lui vient de ce qu'Hercule (5) pourſuivit, depuis la Sicile juſqu'en ce pays, un célebre taureau connu ſous le nom d'*Italus*. Le bœuf eſt le compagnon de l'homme dans les travaux ruſtiques, & le miniſtre de Cerès (6). Les anciens

(4) Cet Auteur étoit de Tauromanie en Sicile. Plutarque le peint comme un homme arrogant, qui ſe vantoit d'être meilleur Hiſtorien que Thucydide, quoiqu'il donnât ſouvent dans des digreſſions indignes de la gravité de l'hiſtoire. Diodore de Sicile l'accuſe auſſi entr'autres défauts de s'être trop appeſanti ſur des minuties. Ne pourroit-on pas citer ce c comme un exemple qui confirme ces jugemens?

(5) Voy. la Note 14 du Chap. I.

(6) Voy. la Note 10 du Chap. I. du LIV. I.

ont eu si fort à cœur qu'il fût respecté, qu'ils avoient établi la peine de mort contre quiconque en auroit tué un : témoins les Loix de l'Attique & du Péloponnese (7). C'est aussi cette espece de bétail qui rendit fameux Buzugès (8) à Athênes & ὀνόγυρος à Argos. Je connois, dit VACCIUS, toute la dignité des bœufs; je sçais que c'est d'eux dont les grandes choses empruntent communément leur nom, d'où vient que l'on dit βούσυκον (9),

(7) Quoi qu'on ne voie point que les Loix Romaines eussent établi la même peine, Pline cite cependant 8, 45, l'exemple d'un Citoyen qui fut condamné à l'exil par le peuple Romain, parce qu'il avoit tué à sa campagne un bœuf, pour complaire à un de ses Esclaves qu'il aimoit, & qui vouloit en manger; & la raison que cet Auteur donne de ce jugement, c'est qu'on regarda ce crime comme celui d'un homme qui avoit tué son Laboureur. L'Agriculture ayant cessé d'être en honneur parmi les Romains, depuis que le luxe s'étoit introduit chez eux, ce Citoyen eût été innocent, s'il eût vécu dans des temps postérieurs.

(8) Pline 7, 56, prétend qu'il y eut un Athénien de ce nom, qui fut l'inventeur de la maniere d'atteler des bœufs à la charrue; d'autres Auteurs veulent que ce nom ne soit pas un nom propre, mais un épithete formée des deux mots βοῦς, *bœuf*, & ζεῦγος, *joug*, & donnée à l'inventeur de la charrue, que les uns croient être Hercule, les autres Epimenides, d'autres Triptolême. Quoiqu'il en soit, le Sacerdoce résidoit à Athênes dans une famille qui s'appelloit Busygia, ce qui sembleroit confirmer l'opinion de Pline.

(9) Qui veut dire, une grosse figue, de βοῦς, *bœuf*, & σῦκον, *figue*.

βέπαιδα (10), βέλιμον (11), βοῶπιν (12), & *Bumammam* (13) en parlant du raisin. Je sçais en outre que c'est le bœuf que Jupiter (14) choisit préférablement à tout autre animal pour sa métamorphose, lorsqu'amoureux d'Europe (15), il l'enleva de la Phénicie, & lui fit traverser la mer; que c'est un bœuf qui préserva dans leur bas âge les enfans que Neptune (16) avoit eus de Menalippe, d'être écrasés dans un étable par un troupeau de bœufs (17); enfin que c'est d'un bœuf corrompu, que naissent les abeilles, qui nous donnent ce miel si renommé par sa douceur (18), ce qui

---

(10) Qui veut dire, un grand enfant, de βὲς, *bœuf*, & *παῖς, enfant.*

(11) Qui veut dire, une grande famine, de βὲς, *bœuf*, & λιμὸς, *famine.*

(12) Qui veut dire, une personne qui a de grands yeux, de βὲς, *bœuf*, & ὢψ, *œil.* C'est l'épithete que donne souvent Homere à la Reine des Dieux.

(13) Qui veut dire, à gros mammelons, de βὲς Latinisé, qui veut dire *bœuf*, & de *mamma*, qui veut dire *mammelle.*

(14) Voy. la Note 8 du Chap. I. du Liv. I.

(15) C'étoit la fille d'Agenor, Roi de Phénicie, que Jupiter enleva sous la figure d'un bœuf, & transporta en Crete.

(16) C'étoit, selon la Fable, le fils de Saturne & d'Ops: ce Dieu avoit l'empire de la mer en partage.

(17) Cette Fable est perdue, il n'en reste plus que quelques vestiges dans Denys d'Halicarnasse.

(18) Voyez, entr'autres Auteurs qui parlent de ce phénomene, Virgile Liv. 4. des Géorgiques.

fait que les Grecs les appellent βϰγόνας (19), expression que Plautius a latinisée, lorsqu'il dit au Préteur (20) Hirrius, qu'on avoit dénoncé comme ayant composé un écrit contre le Sénat : Soyez tranquille, je ne vous traiterai pas avec moins d'équité, que si vous aviez composé une *Bugonia* (21). D'abord on compte quatre âges dans

---

(19) C'est-à-dire, engendrées par des bœufs, de βῦς, *bœuf*, & γονὴ, *race*.

(20) Voy. la Note 6 du Chap. IV.

(21) C'est-à-dire, l'ouvrage le plus mielleux. Cet endroit de Varron est presque inintelligible; nous lui avons donné le sens que nous avons cru le meilleur. Mais pour le comprendre, il faut sçavoir que M. Plautius Silvanus, Tribun du Peuple, porta une loi avec l'assistance des nobles l'an de Rome 664, par laquelle, pour diminuer l'empire que l'ordre des Chevaliers Romains s'étoit arrogé dans les jugemens, il fut ordonné qu'il seroit créé quinze Juges, tirés de chaque Tribu pour cette année-là, de sorte que les jugemens furent communiqués par cette loi aux Sénateurs & aux Plébeiens. Le Préteur Hirrius attaqua apparemment cette Loi, & ce fut à cette occasion que Plautius lui tint le propos cité ici, en lui disant de produire son écrit. Turnebe, moyennant un très-grand nombre de corrections faites dans le Texte, explique ce passage tout autrement : il dit que Varron souhaitoit qu'Hirrius fût inscrit au nombre des Sénateurs (en lisant : *In senatu scriptum averes*, au lieu de *in senatum scriptum habere*) & que Plautius, ayant appris qu'il étoit Préteur, en porta la nouvelle à Varron, & lui dit : Tranquillisez-vous, je vous apporte une bonne nouvelle, & je vous ferai autant de plaisir, que si je vous donnois un ouvrage sur les Abeilles; ce qui étoit une espece

cette eſpece de beſtiaux : le premier donne des veaux ; le ſecond des bouvillons ; le troiſieme des jeunes bœufs ; le quatrieme des vieux. On diſtingue dans le premier âge le veau & la geniſſe, dans le ſecond le bouvillon & la jeune vache, dans le troiſieme & le quatrieme le taureau & la vache. Quand une vache eſt ſtérile, on l'appelle *taurà* (22) : quand elle eſt pleine, on l'appelle *horda*, & c'eſt de ce mot qu'eſt venu celui de *Hordicalia* connu dans le Calendrier, pour déſigner la Fête où l'on immole des vaches qui ſont en cet état (23). Quand on veut acheter un troupeau de bétail de cette eſpece, on doit d'abord examiner ſi les bêtes, dont il eſt compoſé, ſont dans l'âge propre à rapporter des fruits, plutôt qu'épuiſées, ſi elles ſont d'une belle forme, ſi elles ont les membres ſains & entiers, ſi elles

---

de proverbe pour déſigner les choſes les plus agréables. Scaliger, en comparant cette explication avec le Texte, en porte le jugement que Socrate portoit de Dieu, lorſqu'il diſoit : Je ne ſçais pas ce qu'il eſt, mais je ſçais bien ce qu'il n'eſt pas.

(22) Feſtus rapporte que l'on donnoit pour étymologie de ce mot, celui de *taurus*, comme pour dire qu'elle n'accouchoit pas plus qu'un taureau, mais ce qu'il ajoute, que ce mot vient de Ταύρα, qui ſignifioit *vache* en Grec, eſt plus vraiſemblable.

(23) Cette Fête ſe célébroit le 17 des Calendes de Mai : elle s'appelloit auſſi *Fordicalia* & *Fordicidia*. L'H aſpirée a ſouvent été ſubſtituée à l'F.

ſont grandes & groſſes, ſi elles ont les cornes noires, le front large, les yeux grands & noirs, les oreilles velues, les joues applaties, le nez camus & nullement ſaillant, les narines ouvertes, & la cloiſon qui les ſépare retirée inſenſiblement vers le haut de la tête, les babines un peu noires, le col charnu, long & garni de peaux qui pendent par-deſſous, la poitrine ample, les côtes bien marquées, les épaules larges, la croupe ferme, la queue pendante juſqu'aux talons, & bien fournie par le bas de poils un peu friſés, les jambes droites & plutôt petites que groſſes, les genoux un peu élevés & écartés l'un de l'autre, les pieds étroits, & dont l'on n'entende pas le bruit dans leur marche; il faut encore que les ongles n'en ſoient point écartées, & qu'elles ſoient unies & égales : ces animaux ne doivent point avoir la peau rude, ni dure au toucher; leur couleur la plus recherchée eſt d'abord la noire, enſuite la rouge, en troiſieme lieu celle entre rouge & blanc, enfin la blanche. Ceux de cette derniere couleur ſont les plus foibles, comme ceux de la premiere ſont les plus forts; entre les deux couleurs mitoyennes, celle qui tient le premier rang eſt préférable à l'autre; mais l'une & l'autre valent encore mieux qu'une bigarrure de noir & de blanc. En outre il eſt intéreſſant que les mâles ſoient de bonne race : pour s'en aſſurer, il faudra examiner leur forme, & voir ſi les veaux qui proviennent d'eux leur reſſemblent. Le pays de

leur naiſſance eſt encore un point eſſentiel à examiner. Car ceux de la Gaule en Italie ſont pour la plupart d'une excellente race pour le travail, au lieu que ceux de la Ligurie ſont pareſſeux. Par delà la mer, ceux de l'Epire non-ſeulement ſont les meilleurs de toute la Grece, mais ils ſont même préférables à ceux d'Italie, quoique quelques perſonnes préferent ceux d'Italie, quand il s'agit de les engraiſſer pour ſervir de victimes, parce qu'elles prétendent qu'ils l'emportent ſur les autres par la groſſeur, ce qui fait qu'après les avoir engraiſſés, elles les gardent pour les occaſions des prieres publiques qui pourront être ordonnées : & ſans contredit la préférence leur eſt due, quand il eſt queſtion de Sacrifices, à cauſe de la ſupériorité qu'ils ont ſur les autres du côté de la groſſeur & de la couleur, d'autant plus que les blancs ne ſont pas ſi communs en Italie que dans la Thrace, vers le Golfe Mélas, où il s'en trouve très-peu qui ſoient d'une autre couleur. Lorſqu'on les achete tout domptés, voici la forme de la ſtipulation uſitée en cette occaſion : Me répondez-vous que ces bœufs ſont ſains, & qu'en les acquérant je ſerai à l'abri de toute pourſuite, à raiſon des dommages qu'ils pourroient avoir cauſés ? Lorſqu'au contraire on les achete indomptés, la ſtipulation ſe fait de cette façon : Me répondez-vous que ces bouvillons ſont bien ſains, qu'ils proviennent d'un troupeau ſain, & qu'en les acquérant je ſerai à l'abri de toute pourſuite, à raiſon des dommages qu'ils

auroient pû causer ? Ceux qui veulent s'attacher strictement aux formules de Manilius (24), donnent un peu plus d'étendue aux paroles solemnelles de ces stipulations. Les Bouchers qui achetent un bœuf pour l'égorger, de même que ceux qui l'achetent pour le conduire aux Autels comme victime, ne sont pas dans l'usage de stipuler qu'il est sain (25). L'endroit où les bœufs paissent le mieux, c'est dans les forêts où il y a beaucoup d'arbrisseaux & de feuillages : on les mene paître l'hiver auprès de la mer, & pendant les chaleurs sur les montagnes couvertes d'arbres. Voici ce que je suis dans l'usage de pratiquer par rapport à la propagation : j'empêche les vaches de se gorger de nourriture & de boisson un mois avant l'approche du mâle, parce que l'on pense communément que quand elles sont maigres, elles conçoivent plus facilement ; au lieu que j'engraisse les taureaux le plus que je peux, en leur donnant

(24) Voy. la Note 5 du Chap. III.

(25) Comment cela, puisqu'il est constant qu'on ne pouvoit immoler que des victimes bien conditionnées & sans défauts ? le voici : autre chose est qu'un animal soit bien conditionné & sans défaut, autre chose qu'il soit sain. La premiere qualité, la seule requise dans ces victimes saute aux yeux, mais non la seconde, puisque la santé peut dépendre d'un vice interne & caché. On n'auroit donc pas pû, par exemple, immoler un animal borgne ou boiteux, mais on pouvoit en immoler un fievreux. Ainsi il étoit inutile de stipuler qu'il étoit sain.

force herbes, paille & foin, après les avoir séparés des femelles, deux mois avant l'accouplement. J'ai autant de taureaux pour soixante & dix vaches qu'Atticus, c'est-à-dire, deux; sçavoir un d'un an, & un de deux ans. Je les fais accoupler après le lever de la Constellation que les Grecs appellent λύρα, & les Latins *Fides* (26). Ce n'est qu'alors que je laisse aller les taureaux dans le troupeau. Il est aisé de connoître si c'est un mâle que la vache a conçu, ou une femelle, à la maniere dont le taureau l'a quittée après le coït: car lorsque c'est un mâle, le taureau se retire par le côté droit, & lorsque c'est une femelle, il se retire par le côté gauche. C'est à vous autres, qui lisez Aristote (27), ajouta-t-il en m'adressant la parole, à chercher la cause de ce phénomene. Il ne faut pas que les vaches aient moins de deux ans lorsqu'on leur donne le mâle, afin qu'elles ne vêlent point avant trois ans, & le mieux sera qu'elles ne le fassent qu'à quatre: la plupart peuvent porter jusqu'à dix ans, il y en a même qui sont en état de le faire plus long-temps. Le temps qui leur convient le mieux pour concevoir, c'est depuis le lever du Dauphin (28), jusqu'à quarante

(26) C'est la Lire. Elle se leve le jour des Nones de Janvier, selon Pline 18, 26.

(27) Voy. la Note 25 du Chap. I. du LIV. I.

(28) Le Dauphin se leve l'avant-veille des Nones de Janvier, selon Pline 8, 45, & 18, 26. Comment donc concilier

jours par-delà, ou un peu plus : parce qu'en devenant pleines dans ce temps-là, elles mettent bas dans une saison de l'année très-tempérée, attendu qu'elles portent pendant dix mois. J'ai lû un fait bien singulier qui concerne les vaches, c'est qu'elles conçoivent lorsqu'on les fait couvrir par un taureau châtré, pourvu que ce soit peu de temps après l'opération. Il faut mener paître les vaches dans des lieux garnis de verdure & aqueux, & prendre garde qu'elles ne soient trop à l'étroit,

---

Varron & Pline qui est de son avis, avec Columelle qui dit positivement qu'il faut donner le Taureau à la Vache au mois de Juillet, afin qu'elle vêle au Printemps suivant. Des Commentateurs ont prétendu qu'il falloit corriger Pline, & lire *Junias*, au lieu de *Januarias*, dans les endroits cités ci-dessus. Cette correction rapprocheroit à la vérité Pline de Columelle sur ce point-ci; mais ils se trouveroient encore opposés sur d'autres points, puisque selon Pline, à moins d'une nouvelle correction, le Dauphin se leveroit l'avant-veille des Nones de Juin, & le matin, au lieu que selon Columelle 11, 2, le lever du Dauphin au mois de Juin se fait le soir, & le quatre des Ides de ce mois. Cette correction n'est donc pas admissible, outre qu'on ne peut tabler sur rien de certain dans les Observations Astronomiques des Anciens, comme nous l'avons fait voir dans la Note 7 du Ch. XXVIII. du Liv. I. Il vaut donc bien mieux, pour concilier ces Auteurs en cette occasion, avoir recours à Pline lui-même, qui en convenant 8, 45, que l'on donne le Taureau à la Vache au mois de Janvier, ajoute que quelques personnes le donnent en Automne, & que même les Peuples qui ne vivent que de lait, le donnent dans tel temps de l'année que ce soit, afin d'avoir du lait en tout temps.

qu'elles ne ſe battent enſemble, ou qu'elles ne courent les unes après les autres. C'eſt pourquoi, comme ordinairement pendant l'Eté les taons les tourmentent, & qu'elles ſont ſujettes à être piquées ſous la queue par de petits inſectes, il y a des perſonnes qui ſont dans l'uſage de les renfermer dans des clos, pour éviter les accidens, au cas qu'elles viennent à s'irriter. Il faut étendre dans leurs étables des feuillages ou d'autres choſes équivalentes, afin qu'elles ſoient plus mollement couchées ſur cette litiere. On les menera boire deux fois par jour en Eté, & une ſeule fois en Hiver. Lorſqu'elles ſont prêtes à vêler, il faut mettre en réſerve auprès de leurs étables du fourage frais, dont elles puiſſent tâter au ſortir de l'étable : je dis tâter, car elles ſont alors très-dégoûtées. Il faut auſſi prendre garde que l'endroit où elles ſe retirent ne ſoit froid : car le froid ainſi que le beſoin les fait infailliblement maigrir. Lorſqu'elles nourriſſent, on aura ſoin d'empêcher que les petits ne couchent avec les meres, qui les écraſeroient, mais on les approchera d'elles le matin, & toutes les fois qu'elles reviendront de la pâture. Lorſque les veaux commencent à grandir, il faut ſoulager les meres en leur mettant du fourage vert dans leurs crêches. Leurs étables doivent être, ainſi que preſque toutes celles des autres animaux, pavées de pierre ou d'autre matiere pareille, de peur que les cornes de leurs pieds ne pourriſſent. A commencer de l'E-

quinoxe d'Automne, on mene paître les veaux avec leurs meres. Il ne faut pas les châtrer avant l'âge de deux ans : parce qu'ils ont de la peine à se remettre de cette opération, lorsqu'elle est faite plutôt, comme au contraire lorsqu'elle est faite plus tard, ils deviennent indociles & inutiles au travail. Il faut aussi faire un choix toutes les années dans ce bétail, ainsi qu'on le pratique par rapport à toutes les autres especes de bestiaux, & réformer les animaux défectueux, parce qu'ils tiennent une place dans le troupeau qui seroit mieux occupée par d'autres, qui pourroient rapporter du profit. S'il se trouve des vaches qui viennent à perdre leur veau, il faut leur en substituer d'autres, que l'on arrachera aux meres qui n'ont pas assez de lait pour les nourrir. On donne aux veaux lorsqu'ils ont six mois, du son de froment, de la farine d'orge, & de l'herbe bien tendre, & on les fait boire soir & matin. Il y a un grand nombre d'observations relatives à leur santé, que j'ai transcrites des livres de Magon (29), & dont je fais souvent lire quelques articles à mon bouvier. Le nombre de taureaux qu'on destine aux vaches qu'on fait couvrir, est de deux pour soixante, l'un d'un an, & l'autre de deux. Il y en a qui en ont plus ou moins : car celui-ci (30) n'a que deux taureaux pour

(29) Voy. la Note 37 du Chap. I. du Liv. I.

(30) Ceci doit s'entendre de quelqu'un des Interlocuteurs que Vaccius montre au doigt, & probablement c'est Atticus, dont il a dit la même chose un peu plus haut.

soixante

ſoixante & dix meres. Pour le nombre dont doit être compoſé ce troupeau, les uns le veulent d'une façon, les autres d'une autre : il y en a qui croient que cent têtes ſont ſuffiſantes pour former un troupeau, & je ſuis de cet avis, mais ATTICUS & LUCIENUS font les leurs de cent vingt têtes : voilà ce que dit VACCIUS.

CHAPITRE VI.

APRÈS quoi MURRIUS, qui étoit revenu avec LUCIENUS, pendant que VACCIUS parloit encore, prit la parole & dit : Pour moi je vais traiter par choix des ânes, attendu que je ſuis de Réate, d'où viennent les meilleurs & les plus grands : j'ai eu dans ce pays-ci des petits de cette race, que j'ai quelquefois vendus même à des Arcadiens. Ainſi, pour entrer en matiere, quand on veut avoir un bon troupeau d'ânes, il faut d'abord s'attacher à prendre les mâles & les femelles dans le bon âge, afin que l'on puiſſe en tirer du profit le plus long-temps que faire ſe pourra : il faut qu'ils aient la démarche ferme & aſſurée, l'encolure diſtinguée, le corps étoffé, & qu'ils ſoient de bonne race, c'eſt-à-dire, qu'ils ſoient originaires des pays où ils paſſent pour être les meilleurs : c'eſt à quoi ſont attentifs les habitans du Peloponneſe, puiſqu'ils achetent préférable-

ment ceux d'Arcadie, & en Italie, ceux qui viennent du Canton de Réate : car de ce que l'on trouve en Sicile de très-bonnes murennes flottantes (1), & de l'Ellops à Rhodes, il ne s'ensuit pas que ces poissons soient également estimés dans toutes les mers. On compte deux especes d'ânes; l'âne sauvage, que l'on appelle *Onager*, & dont on voit un grand nombre de troupeaux dans la Phrygie & la Licaonie, & l'âne privé, tels qu'ils sont tous en Italie. L'âne sauvage est bon pour être employé à faire race, parce qu'il en vient facilement des ânes privés, au lieu qu'un âne privé n'en fait jamais de sauvages. Comme les petits ressemblent à leurs peres & meres, il faut choisir des mâles & des femelles qui soient distingués. Quant au commerce de ces animaux on les fait changer de maître, comme toutes les autres especes de bestiaux, par des achats & des livraisons, & l'on est dans l'usage de répondre de leur santé, & de garantir l'acheteur de toute poursuite, à raison des dommages qu'ils pourroient avoir causés. On les nourrit très-aisément avec de la farine & du son d'orge. On fait saillir les ânesses avant le Solstice, afin qu'elles mettent

(1) Macrobe nous apprend qu'on les appelloit *flutæ*, que nous traduisons par *flottantes*, parce qu'à force de nâger sur la superficie de l'eau, le Soleil les desséchoit au point qu'elles ne pouvoient plus se courber pour se plonger dans l'eau, de façon qu'il étoit très-aisé de les prendre, même à la main.

bas l'année ſuivante au même temps, parce qu'elles portent un an. Quand elles ſont pleines, on les diſpenſe du travail qui déterioreroit leur fruit, au lieu qu'on n'en diſpenſe pas le mâle, parce que le repos ne ſerviroit qu'à le rendre plus mauvais. Pour l'éducation des petits, on ſe conforme à peu près à la méthode que l'on obſerve pour les chevaux. On les laiſſe un an à leur mere, l'année d'enſuite on ne les laiſſe plus avec elles que pendant la nuit, & on a l'attention de les attacher doucement avec des licous, ou d'autres eſpeces de liens. La troiſieme année on commence à les dompter pour les objets auxquels on veut les employer. Reſte à parler du nombre qu'il en faut avoir. On ne les met point en troupeaux, ſi ce ne ſont ceux que l'on deſtine à porter de compagnie des marchandiſes, parce qu'on les occupe pour la plupart ſoit à tourner les meules, ſoit à l'Agriculture dans les occaſions où il s'agit de porter quelque choſe, ſoit même à labourer la terre, comme dans les pays où elle eſt légere, telle que celle de la Campanie. Il y a cependant des eſpeces de troupeaux d'ânes, qui ſont ceux qui appartiennent à des marchands, par exemple, à ces gens, qui, du canton de Brunduſium ou de l'Apulia, font tranſporter juſqu'à la mer ſur des ânes de charge, de l'huile ou du vin, ainſi que du bled, ou toute autre marchandiſe.

CHAPITRE VII.

JE vais auſſi, dit LUCIENUS, ouvrir à mon arrivée les barrieres, & commencer à lâcher les chevaux en liberté, non-ſeulement les mâles, parmi leſquels je n'ai, comme ATTICUS, qu'un ſeul étalon pour dix jumens, mais encore les cavales, dont le brave Q. Modius Equiculus tiroit autant de ſervice même à l'armée, que des mâles. Ceux qui ſont dans l'intention de former des troupeaux de chevaux & de cavales, tels qu'en ont quelques perſonnes dans le Péloponneſe & dans l'Apulia, doivent d'abord examiner ſi ces animaux ont l'âge que ces perſonnes requerrent dans ce cas : car il faut prendre garde qu'ils n'aient ni moins de trois ans, ni plus de dix. On connoît l'âge des chevaux par les dents, de même que celui de preſque tous les beſtiaux qui n'ont point la corne du pied ſéparée, & même de ceux qui l'ont ſéparée (1) : on prétend en effet qu'un cheval de

(1) *Cornu* pouvant s'entendre dans la Latinité, tant des cornes que certains animaux portent à la tête, que des ongles des beſtiaux, nous avons crû devoir donner ce ſens au mot *cornutarum*. En effet, ſi ce mot s'entendoit des animaux qui ont la tête armée de cornes, comme les bœufs, les cerfs, &c, ils ne ſeroient pas compris dans la premiere

deux ans & demi, commence à perdre les quatre dents du milieu, sçavoir, deux par en haut, & autant par en bas; que lorſqu'il entre dans ſa quatrieme année, il lui en tombe encore quatre autres à côté de celles qu'il a déja perdues, & que celles que l'on appelle *columellares* (2) commencent à lui pouſſer; qu'enfin au commencement de la cinquieme année, il perd encore de même ſes deux dents œilleres, après quoi celles-ci reviennent & prennent leur entier accroiſſe-

---

claſſe, puiſqu'ils ont la corne du pied ſéparée, & par conſéquent Varron n'auroit pas pû dire en parlant des animaux qui n'ont point la corne du pied ſéparée, *& même* quand ils auroient le front armé de cornes. D'ailleurs, ſi ce mot devoit s'entendre des animaux qui ont le front armé de cornes, Varron auroit donc exclu du nombre des animaux dont les dents annoncent l'âge, les brebis, les chiens, les cochons, puiſque ces animaux ne ſont ni du nombre de ceux qui n'ont pas la corne du pied ſéparée, ni du nombre de ceux qui portent des cornes à la tête. Au lieu que dans notre ſens, Varron comprend tous les animaux dont on connoît l'âge par les dents; ſçavoir, tous ceux qui n'ont point la corne du pied ſéparée, & dont il n'étoit point permis aux Hébreux de manger, comme les chevaux, les ânes, les mulets, & même une partie de ceux qui l'ont ſéparée, & qu'il appelle *cornutæ*, pour déſigner qu'ils ont le pied garni de pluſieurs cornes ſéparées, ſans avoir égard aux cornes qu'ils peuvent avoir, ou ne pas avoir au front, puiſqu'il comprend ſous ce mot non-ſeulement les bœufs qui ont des cornes au front, mais encore les brebis, les cochons, &c. qui n'en ont point.

(2) C'eſt ce qu'on appelle les crochets.

ment pendant la ſixieme année, de ſorte que toutes ſes dents ſont ordinairement repouſſées, & que le nombre en eſt complet dans la ſeptieme année de ſon âge. On prétend auſſi que paſſé ce temps, on n'a plus de ſigne certain auquel on puiſſe connoître leur âge, ſi ce n'eſt qu'on eſtime qu'ils ont ſeize ans lorſque les dents leur ſortent de la bouche, que leurs ſourcils ſont blanchis, & qu'il s'eſt creuſé des ſalieres au-deſſous. A l'égard de leur forme, il faut qu'ils ſoient d'une taille moyenne, parce qu'ils n'ont point de grace, lorſqu'ils ſont trop grands ou trop petits. Les cavales doivent avoir la croupe & le ventre larges. Si ce ſont des chevaux que l'on deſtine à ſervir d'étalons, il faut les choiſir d'une grande taille, d'une belle forme, & bien proportionnés dans toutes les parties de leur corps. On peut entrevoir ce que deviendra un cheval par la ſuite, en examinant, lorſqu'il eſt jeune, s'il a la tête petite & bien développée dans tous ſes détails, les yeux noirs, les nazeaux ouverts, les oreilles bien plantées, la crinière longue, touffue, brune, un peu friſée & garnie de crins bien fins, qui retombent ſur le côté droit du chignon, la poitrine large & étoffée, les épaules fortes, peu de ventre, les reins ſerrés par le bas, le dos large, l'épine du dos enfoncée, ou tout au moins non ſaillante, la queue longue & un peu friſée, les jambes droites & bien égales, les genoux ronds & courts, & qui ne ſoient pas tournés en-dedans, la

corne du ſabot dure, & le corps parſemé de vaiſſeaux qui ſoient faciles à appercevoir, parce que pour lors il ſera plus aiſé de le traiter au cas de maladie : il faut qu'un cheval ait beaucoup de corps. Il eſt fort important de connoître de quelle race ſont ces animaux, parce qu'il y en a de beaucoup d'eſpeces; c'eſt pour cela que les plus eſtimés prennent le nom des pays dont ils ſont originaires, comme les *Theſſalici* qui tirent leur nom de cette partie de la Grece, les *Appuli* qui le tirent de l'Apulia, & les *Roſeani* de la campagne Roſea. Lorſqu'un cheval en paiſſant avec ſes camarades, s'efforce à l'emporter ſur eux ſoit à la courſe, ſoit autrement, ou qu'en traverſant un fleuve, il marche des premiers à la tête du troupeau, ſans regarder les autres, c'eſt une preuve qu'il deviendra bon. L'achat des chevaux ſe fait à peu près de la même maniere que celui des bœufs & des ânes, c'eſt-à-dire, que, pour leur faire changer de maître par la vente, il faut employer pour les uns comme pour les autres les mêmes formalités, telles qu'on les trouve dans le recueil d'actions de Manilius (3). La meilleure méthode pour nourrir les chevaux, eſt de leur faire paître l'herbe des prairies, & de leur mettre du foin ſec dans leurs mangeoires, quand ils ſont à l'écurie. Lorſque les cavales auront pouliné, on y ajoutera de l'orge & on leur

(3) Voy. la Note 5 du Chap. III.

donnera à boire deux fois le jour. Pour ce qui eſt de la propagation de ces animaux, il faut commencer à faire ſaillir les jumens depuis l'Equinoxe du Printemps, & continuer juſqu'au Solſtice, afin qu'elles poulinent dans un temps favorable : car on prétend que le poulain vient au monde le dixieme jour du douzieme mois qui ſuit l'accouplement; ceux qui naiſſent plus tard ſont preſque tous défectueux & inutiles. *L'origa* doit, dès que le Printemps ſera venu, donner l'étalon à la jument deux fois par jour, une fois le matin & une fois le ſoir : on entend par *origa* celui qui fait cette fonction, & par le miniſtere duquel les cavalles ſont tenues à l'attache pendant l'opération, afin qu'elles ſoient saillies plus promptement, & que l'étalon ne perde point ſa ſemence en vain par trop d'ardeur. Les cavalles avertiſſent elles-mêmes du moment où elles ſont ſuffiſamment ſaillies, parce qu'alors elles ſe défendent contre le mâle qui veut les approcher. Si l'étalon manque d'ardeur, on pile de la moëlle de ſcille dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à l'épaiſſeur du miel, & l'on s'en ſert pour frotter les parties de la cavalle, lorſqu'elle eſt en chaleur, & d'un autre côté on frotte les narines de l'étalon aux parties même de la cavalle. Il eſt bon d'éterniſer la mémoire d'un événement très-certain, tout incroyable qu'il eſt. Un étalon refuſoit opiniâtrément de ſaillir ſa mere, l'*Origa* l'ayant conduit auprès d'elle,

après lui avoir enveloppé la tête, & l'ayant forcé de la faillir, lorfqu'il eut fini l'opération & qu'il eut les yeux découverts, il fe jetta fur l'*Origa*, & le tua en le déchirant à belles dents (4). Lorfque les cavalles font pleines, il faut éviter de les faire travailler un peu plus que de raifon, comme auffi de les tenir dans des lieux froids, parce que le grand froid leur eft très-contraire dans cet état : c'eft pourquoi il faut garantir le fol des écuries de toute humidité, & en tenir les portes fermées ainfi que les fenêtres; il faut auffi attacher aux mangeoires de longues barres, qui fépareront les cavalles les unes d'avec les autres, & les mettront dans l'impuiffance de fe battre enfemble. Les cavalles pleines ne doivent ni manger trop, ni fouffrir de la faim. Ceux qui ne les font faillir que de deux années l'une, prétendent que c'eft le moyen qu'elles fe confervent plus longtemps & qu'elles faffent de meilleurs poulains, parce qu'il en eft des cavalles qui poulinent toutes les années, comme des terres qui rapportent toutes les années fans fe repofer, & qui font toujours plus épuifées que d'autres. Dix

---

(4) Plufieurs Auteurs racontent différens exemples de cette efpece de pudeur naturelle dans les animaux, mais le plus fingulier c'eft que, fi l'on ajoute foi à leurs récits, ces exemples fe font quelquefois rencontrés chez des peuples, qui ne fe faifoient point un fcrupule de conjonctions pareilles.

jours après que les poulains ſont venus au monde, on les méne paître avec leurs meres, afin que le fumier de l'étable n'ait pas le temps de s'amaſſer autour de leur ſabot. Lorſqu'ils ont cinq mois, il faut, quand ils ſont rentrés à l'étable, leur donner de la farine d'orge détrempée avec du ſon, ou telle autre production de la terre qu'ils pourront manger avec plaiſir. Dès qu'ils auront un an, on leur donnera de l'orge en nature & du ſon, jusqu'à ce qu'ils ne tetent plus, car il ne faut pas les ſevrer avant qu'ils aient deux ans accomplis. Il faut auſſi les toucher de temps en temps pendant qu'ils ſont avec leurs meres, de peur de les effrayer, ſi on ne le faiſoit pour la premiere fois, que lorſqu'ils en ſeront ſéparés; on ſuſpendra auſſi, par la même raiſon, des mords dans l'endroit où ils ſeront avec leurs meres, afin qu'ils s'accoutument dès leur jeuneſſe, tant à en ſouffrir la vue, qu'à en entendre le cliquetis, lorſqu'on les remuera. Dès qu'ils auront commencé à prendre l'habitude de s'approcher de la main, il faudra de temps en temps mettre ſur leur dos un enfant, qui s'y couchera ſur le ventre les deux ou trois premieres fois, & qui s'y tiendra enſuite aſſis. Il ne faut faire ces eſſais que quand le cheval à trois ans, parce que c'eſt alors ſur-tout qu'il prend ſa croiſſance & qu'il devient vigoureux. Il y a des perſonnes qui prétendent qu'on peut dompter un cheval dès qu'il a un an & demi, mais il vaut mieux ne le faire

que lorsqu'il en a trois passés; à datter de cet âge, on lui donne ordinairement du fourage composé de toutes sortes de légumes coupés en herbes, parce que ce fourage est un purgatif très-nécessaire à ce bétail. On lui en donnera dix jours de suite, sans lui laisser prendre d'autre nourriture. Le onziéme jour on lui donnera de l'orge, dont on augmentera tous les jours la dose par degrés jusqu'au quatorziéme, & on continuera de lui en donner les dix jours suivans la même quantité qu'il en aura prise le quatorziéme jour, après quoi il faudra lui faire prendre un exercice modéré, & le frotter d'huile lorsqu'il sera en sueur; s'il fait froid, on fera du feu dans l'étable. On ne fait pas le même cas de tous les chevaux, & le traitement n'est pas le même pour tous, parce que les uns sont propres à la guerre, les autres à la voiture, d'autres à la monte & d'autres à la course. C'est pour cela qu'un homme expérimenté dans l'Art militaire choisit ses chevaux, & les éleve tout autrement, que ne feroit celui dont le métier est de conduire dans le cirque des Chars attelés de quatre chevaux, ou bien celui dont le talent est de conduire deux chevaux à la fois dans le combat, & de sauter de l'un sur l'autre; par la même raison, si l'on destine des chevaux à conduire dans les voyages, on les éleve autrement lorsqu'ils doivent être montés par un cavalier, que lorsqu'ils doivent être attelés à un Char; parce que, comme on

veut qu'ils ſoient vifs dans les camps, on aime mieux au contraire qu'ils ſoient paiſibles dans les chemins. C'eſt ſur-tout à cauſe de ces différences de goût, qu'on a imaginé de les châtrer, parce qu'ils ſont plus tranquilles lorſqu'on leur a ôté les teſticules; & comme ils n'ont plus pour lors de liqueur ſéminale, on les appelle *Canterii* (5), comme on appelle *Maiales* (6) les porcs, & *Capi* (7) les cocqs qui ſont dans le même cas. Quant à l'art de les guérir, c'eſt dans les chevaux qu'on remarque le plus grand nombre de ſignes qui indiquent leurs maladies, & ce ſont auſſi les animaux pour la guériſon deſquels on a trouvé le plus grand nombre de méthodes : c'eſt pour cela qu'en Grece les Médecins qui traitent même les autres beſtiaux, ſont appellés particuliérement ἱππίατροι (8). Il faut que le Pâtre ait un livre où ſeront détaillés ces ſignes des maladies, & les façons de les guérir.

---

(5) Des chevaux hongres. *Canterius* veut auſſi dire une *perche*, ſeroit-ce par raiſon d'Analogie ?

(6) Des cochons châtrés.

(7) Des chapons.

(8) Quoique les Médecins des beſtiaux ne traitaſſent pas ſeulement les chevaux, mais les autres bêtes de Somme, les Grecs les appelloient ainſi du mot ἵππος, qui veut dire *cheval*, & ἰατρὸς, qui veut dire *médecin*; mais les Latins ne firent pas tant d'honneur au cheval en donnant à ces Médecins le nom de *veterinarii*, qui s'applique à toutes les bêtes de Somme; puiſqu'il vient du mot

CHAPITRE VIII.

NOUS en étions là, lorſqu'il ſurvint un Affranchi de la part de Ménatès, pour avertir la compagnie que les offrandes des *liba* (1) étoient achevées, & que tout étoit prêt pour le Sacrifice; que par conſéquent, ceux qui voudroient ſacrifier en perſonne pour eux, n'avoient qu'à venir. Pour moi, lui dis-je, je ne vous laiſſerai point aller que vous ne m'ayez donné le troiſiéme acte qui concerne les mulets, les chiens & les Pâtres. Il y a peu de choſes à dire ſur les premiers, dit MURRIUS, car les mulets, ſoit ceux qui ſont engendrés d'un âne & d'une cavalle, ſoit ceux qui le ſont d'un cheval & d'une âneſſe, ſont des animaux produits par différentes eſpeces, & entés, pour ainſi dire, ſur une ſouche heterogêne, puiſque le premier vient d'une cavalle & d'un âne, & qu'au contraire le ſecond (2) vient d'un

vehere, qui veut dire *porter*. Je ſuis étonné que ce dernier mot ſoit celui qui a été adopté par un peuple plus militaire qu'Agriculteur, & chez lequel preſque tous les titres de nobleſſe ſont empruntés du cheval. Le mot d'*Hippiâtre* me ſembleroit auſſi noble que celui de *Vétérinaire*.

(1) Voy. le Chap. LXXV. de l'Economie rurale de Caton, & la Note 1 de ce Chap.

(2) Les Latins l'appelloient *hinnus* du mot *hinnitus*, qui exprimoit le henniſſement du cheval.

cheval & d'une âneſſe. On tire du ſervice de l'un & de l'autre, mais ni l'un, ni l'autre ne ſont propres à ſe perpétuer. On donne à nourrir un ânon nouveau né à une cavalle, dont le lait donne à cet animal plus de corpulence, parce qu'on prétend que ce lait eſt meilleur que celui d'âneſſe ou de tout autre animal : outre cela on le nourrit de paille, de foin & d'orge, pour ménager en même-temps la mere qu'on lui a ſubſtituée, afin qu'elle ne ſoit point hors d'état de fournir à ſon poulain ce qu'il lui faut de lait pour ſa nourriture. Lorſqu'un âne a été ainſi élevé, on peut l'employer depuis l'âge de trois ans à couvrir les cavalles, qu'il ne dédaigne pas à cauſe de l'habitude qu'il a contractée de vivre avec elles. Si on l'emploie plus jeune, il vieillit plutôt, & le réſultat de cet accouplement n'eſt jamais ſi bon. Ceux qui n'ont point d'âne qu'ils aient fait élever de cette façon, & qui veulent néanmoins en avoir pour employer à la monte des cavalles, choiſiſſent à cet effet le plus grand & le plus beau qu'ils peuvent trouver, pourvu qu'il ſoit de bonne race ; comme, par exemple, de celle d'Arcadie, ſuivant l'opinion des Anciens, ou de celle de Réate, ſi l'on s'en rapporte à notre expérience, puiſqu'il s'eſt vendu des ânes de cette contrée propres à saillir des cavalles, qui n'ont pas couté moins de trente & quarante mil *ſeſtertii*. Nous achetons ces ânes comme les chevaux, en employant les mêmes formules de ſtipulations, & en obſervant, par

rapport à la tradition, ce que nous avons dit que l'on obfervoit dans l'achat des chevaux. Nous les nourriffons principalement de foin & d'orge, & nous le faifons plus largement pendant le temps qui précede l'accouplement, afin de leur procurer par une bonne nourriture les forces néceffaires pour cette opération. Nous avons foin que l'*Origa* (3) mene ces ânes aux jumens dans le même temps qu'il y mene les étalons. Lorfque la cavalle a fait un mulet ou une mule, nous les élevons & nous les nourriffons. Quand ils font nés dans des lieux marécageux & humides, ils font fujets à avoir la corne du pied molle, mais fi on les conduit pendant l'Eté fur les montagnes, comme on le pratique dans le territoire de Réate, elle s'endurcit très-fort. Pour former un troupeau de mulets, il faut examiner leur âge & leur forme ; l'un afin qu'ils puiffent fupporter le travail, qu'exige le tirage des voitures, l'autre afin qu'ils puiffent plaire à la vue : car il n'y a point de fortes de voitures que deux de ces animaux attelés enfemble ne puiffent traîner fur les chemins. Tout ce que je viens de dire, ajouta-t-il en m'adreffant la parole, mériteroit votre créance, par cela feul que je fuis de Reate, quand vous n'auriez pas vous-même des troupeaux de cavalles chez vous, & que vous n'en auriez pas

(3) Voy. l'explication de ce mot dans le Chapitre précédent.

vendu de mulets. Le mulet appellé *hinnus* vient d'un cheval & d'une ânesse; il n'est pas si grand que l'autre espece de mulet, & communément il est plus rouge, il a les oreilles semblables à celles du cheval, mais sa criniere ainsi que sa queue ressemblent à celles de l'âne. Il reste ainsi que le cheval un an dans le ventre de sa mere. On éleve & on nourrit ces mulets comme les poulains, & on connoît aussi leur âge par leurs dents.

CHAPITRE IX.

De tous les quadrupedes, dit Atticus, il ne nous reste plus que les chiens dont nous ayons a traiter : au reste cet article n'est pas le moins intéressant, sur-tout pour nous qui nourrissons des bêtes à laine, puisque le chien est d'une si grande nécessité pour la garde du bétail, qu'il y a tel bétail qui ne pourroit pas se défendre s'il n'avoit pas de chien avec lui, comme les brebis en premier lieu & les chevres après elles. En effet, comme le loup est toujours à épier ces animaux, nous lui opposons des chiens pour leur sureté. Il n'en est pas de même des porcs, parmi lesquels il s'en trouve qui sçavent se défendre seuls, comme les verrats, les cochons châtrés & les truies : car ces derniers animaux tiennent beaucoup du sanglier,

ſanglier, dont la dent a ſouvent été meurtriere pour les chiens dans les Forêts. Que vous dirai-je du gros bétail? Ne ſçais-je pas bien qu'un loup étant ſurvenu dans un endroit où un troupeau de mulets étoit à paître, ces animaux ſe réunirent par un inſtinct naturel autour de lui, & le tuerent à coups de pied: Ne ſçais-je pas auſſi que les taureaux ſçavent lui réſiſter en face, en ſe joignant les uns auprès des autres par le derriere, & qu'ils viennent facilement à bout par ce manege, de le repouſſer avec leurs cornes. Or, comme il y a deux eſpeces de chiens, celui de chaſſe qui n'eſt que pour les bêtes fauves, & celles qui habitent les forêts, & celui que l'on a pour ſervir de garde, & qui eſt de la dépendance du Berger; je vais traiter de ce dernier, ſuivant la méthode que vous avez propoſée en neuf parties. D'abord il faut prendre des chiens qui ſoient d'un bon âge, parce que les jeunes ainſi que ceux qui ſont trop vieux, ne peuvent ni ſe défendre eux-mêmes, ni ſervir de défenſe aux brebis, & qu'ils ſont ſouvent la pâture des bêtes féroces. Ils doivent être d'une belle figure, avoir le corps étoffé, les yeux tirant ſur le noir, ou roux, le nés qui réponde à cette couleur, les levres tant ſoit peu noires ou rouges, ni camuſes par en haut, ni pendantes par en bas, le menton ravalé, garni par le bas de deux dents qui ſortent un peu en dehors de la gueule, l'une à droite & l'autre à gauche, & par le haut de pareilles dents, mais

qui ſoient plutôt droites que ſortant de la gueule, pour les autres dents aiguës, dont ils ont la gueule meublée, elles doivent être recouvertes par les levres; il faut qu'ils aient la tête grande, les oreilles de même & pendantes, le chignon & le cou gros, la ſéparation des jointures des ergots larges, les cuiſſes droites & plus tournées en dedans qu'en-dehors, les pattes grandes & hautes, & dont l'on entende le bruit lorſqu'ils marchent, les ergots ſéparés, les ongles durs & recourbés, la plante du pied non comme de la corne, ni trop dure, mais molle, & pour ainſi dire dilatable; il faut que le corps ſoit effacé par le haut des cuiſſes, que l'épine du dos ne ſoit ni ſaillante, ni courbée; que la queue ſoit épaiſſe, l'aboiement fort, l'ouverture de la gueule grande; il faut qu'ils ſoient blancs plutôt que de toute autre couleur, afin qu'on ne les confonde pas dans l'obſcurité de la nuit avec les bêtes fauves. On veut en outre que les femelles aient de groſſes tettes, & que les boutons en ſoient d'égale groſſeur. Il faut auſſi examiner s'ils ſont de bonne race. C'eſt eu égard à leur race qu'on les appelle *Lacones*, *Epirotici* ou *Sallentini*, ſuivant les divers pays dont ils ſont originaires. On ſe gardera bien d'acheter des chiens à des chaſſeurs ou à des bouchers, ceux-ci, parce qu'ils ne ſont pas dreſſés à ſuivre le bétail, ceux-là parce que, s'il paſſe un lievre ou un cerf devant eux, ils quittent les brebis pour courir après. Les meilleurs ſont donc,

ou ceux que l'on achete des Bergers, & qui ſont déja accoutumés à ſuivre les brebis, ou ceux qui ne ſont encore dreſſés à rien, parce que le chien eſt l'animal qui s'accoutume le plus aiſément à tout ce qu'on veut. Le fait ſuivant montre que ſon attachement eſt même encore plus fort pour les Bergers que pour le bétail. P. Aufidius Pontianus d'Amiternum étoit convenu, en achetant des troupeaux de brebis au fond de l'Ombrie, que les chiens ſeroient compris dans la vente, & non les Bergers, mais que ceux-ci ne quitteroient point les troupeaux qu'ils ne les euſſent conduits aux bois de Métaponte, d'où enſuite ils ſe déroberoient furtivement pour regagner leurs pays. Les Bergers s'en retournerent en conſéquence chez eux, après les avoir conduits au lieu convenu; mais peu de jours après, les chiens regrettant leurs premiers Maîtres, allerent d'eux-mêmes les rejoindre en Ombrie, ſans prendre d'autre nourriture que celle qu'ils trouverent dans les champs, quoique la diſtance entre l'un & l'autre endroit fût de pluſieurs journées de chemin, & qu'aucun de ces Bergers n'eût uſé de la recette, que Saſerna (1) donne dans ſon Agriculture pour ſe faire ſuivre d'un chien, qui conſiſte à lui préſenter une grenouille cuite (2). Il

(1) Voy. la Note 18. du Chap. II. du LIV. I.

(2) Cette habitude des chiens de retourner à leurs anciens maîtres, rappelle un trait piquant de Diogênes contre

eſt important que tous les chiens qu'on a ſoient d'une même race, parce que, lorſqu'ils ſont parens entr'eux, ils ſe défendent beaucoup mieux les uns les autres : mais il eſt encore plus eſſentiel d'examiner de quelle race ils ſont, & de quelle eſpece de chiennes ils proviennent. Quant à la vente, un chien ne paſſe à un nouveau Maître, qu'après la tradition qui en a été faite par ſon premier Maître. On inſere dans les ſtipulations, que l'on interpoſe en cette occaſion, les clauſes relatives à leur ſanté, & aux dommages qu'ils ont pu cauſer, ainſi qu'on le pratique pour les beſtiaux, à moins que l'on n'y veuille ajouter quelque clauſe particuliere, dont l'exécution ſe pourſuivra par une action utile (3). Il y a des

---

Platon. Celui-ci diſſertant ſur quelque matiere grave en préſence de Diogênes qui ne l'écoutoit pas, fut choqué de cette inattention, & lui dit : Ecoutes-moi, chien. A quoi Diogênes répondit, ſans s'émouvoir : Je ne ſuis pas cependant retourné dans le pays où j'ai été vendu, comme font ordinairement les chiens; par ce bon mot il tiroit à bout portant ſur Platon, qui, en retournant en Sicile, s'étoit remis au pouvoir de Denys le Tyran, dont il avoit ſouvent éprouvé la mauvaiſe foi, comme on le voit dans Cicéron, *pro Rabirio*. Auſſi le Philoſophe Cynique mit il en cette occaſion les rieurs de ſon côté, puiſque tout le monde déſapprouvoit cette inconſéquence dans la conduite de Platon, & que l'on diſoit hautement qu'il n'étoit point étonnant que Denys fût à Corinthe, mais qu'il l'étoit que Platon fût à Syracuſe.

(3) Les Juriſconſultes Romains appelloient une action

personnes qui fixent le prix pour chaque individu, d'autres conviennent que les petits ſuivront le ſort de la mere par droit d'acceſſion, d'autres enfin ſtipulent que deux petits ne ſeront comptés que pour un chien, de même qu'on ſtipule ordinairement que deux agneaux ne ſeront comptés que pour une brebis, mais la convention la plus généralement adoptée, eſt que les chiens, qui ont coutume d'être enſemble, ſeront tous compris dans la même vente. La nourriture du chien a plus de rapport avec celle de l'homme, qu'avec celle de la brebis, puiſqu'on le nourrit d'os & de reſtes de table, & non pas d'herbes ou de feuilles. Il faut pourvoir avec aſſiduité à ce que la nourriture ne manque jamais aux chiens, autrement la faim les forcera d'en aller chercher ailleurs, & leur fera déſerter le troupeau, à moins qu'ils ne faſſent encore pis, comme quelques perſonnes croient qu'ils feroient, c'eſt-à-dire, qu'ils n'en viennent juſqu'à rappeller l'ancien proverbe (4), ou même à découvrir le ſens allégorique de la Fable d'Actéon, en tournant les dents con-

---

utile, celle qui n'étoit pas donnée expreſſément par la loi, mais que l'utilité ou l'eſprit de la loi rendoient néceſſaire, dans les cas ſemblables à ceux qu'elle avoit prévus.

(4) Ce proverbe étoit apparemment ſi connu du temps de Varron, qu'il regarde comme inutile de le répéter. Ne ſeroit-ce pas celui-ci, *tot ſervi, tot hoſtes*, c'eſt-à-dire, les Eſclaves ſont autant d'ennemis qu'on a autour de ſoi.

tre leur maître (5). On peut auſſi leur donner du pain d'orge, mais cependant après l'avoir préalablement émié dans du lait, parce que quand ils ſont accoutumés à trouver cette eſpece de nourriture, ils ne s'écartent pas de long-temps du troupeau. On ne leur laiſſe pas manger la chair des brebis, qui périſſent de leur mort naturelle, de peur que le goût qu'ils prendroient à ce genre de nourriture, ne leur donnât la tentation de tâter de celles qui ſont en vie. On leur donne auſſi du bouillon fait avec des os, & les os eux mêmes, après les avoir briſés en petits morceaux; ce qui contribue à leur rendre les dents plus fortes, & la gueule plus large, parce qu'ils ouvrent beau-

(5) Ovide, Liv. 3. Métam. dit que ce célebre chaſſeur, fils d'Ariſtée & d'Autonoë, fut changé en cerf & dévoré par ſes propres chiens, pour avoir vû Diane aux bains, d'autres Auteurs veulent que ce ſoit pour avoir conçu des deſirs impudiques ſur cette Déeſſe, en chaſſant près de ſon Temple, ou pour s'être regardé comme ſupérieur à elle dans l'art de la chaſſe. Quoiqu'il en ſoit, le ſens allégorique que Varron donne à cette Fable, n'approche pas de celui-ci que l'on lit dans Fulgence. Actéon avoit été paſſionné dans ſa jeuneſſe pour la chaſſe. Parvenu à un âge mûr, & voyant ſon art à nud, c'eſt-à-dire, faiſant réflexion aux dangers de cette paſſion, il fut changé en cerf, c'eſt-à-dire, qu'il devint très-timide, & qu'il abandonna ce genre de plaiſir, ſans cependant quitter ſon attachement pour ſes chiens, qu'il garda juſqu'à ce qu'il en eût été dévoré, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce qu'il eût conſumé ſon patrimoine à les nourrir inutilement.

coup la mâchoire pour les manger, & que le goût de moëlle qu'ils y trouvent les rend plus âpres. Ils ſont dans l'uſage de prendre leur nourriture pendant le jour par-tout où le troupeau paît, & le ſoir dans les étables où il eſt rentré. Quant à leur propagation, on ne commence à les faire accoupler qu'au renouvellement du Printemps, parce qu'on prétend que ce n'eſt qu'alors que les chiennes commencent à être en chaleur, c'eſt-à-dire, qu'elles montrent le deſir qu'elles ont du mâle. Lorſqu'elles ont été couvertes dans ce temps là, elles mettent bas vers le Solſtice, parce qu'elles portent ordinairement pendant trois mois. Il faut pendant qu'elles ſont pleines leur donner du pain d'orge plutôt que de froment, parce que le premier les nourrit mieux, & qu'il leur fait avoir du lait en plus grande quantité. Quant à la nourriture de leurs petits, ſi elles en ont pluſieurs, il faut dès le moment qu'elles ont mis bas, choiſir ceux que l'on veut garder, & jetter les autres : moins on leur en laiſſera, mieux ils ſeront nourris, puiſqu'ils trouveront du lait en plus grande abondance. On étend ſous eux de la paille ou quelqu'autre choſe d'équivalent, parce que plus ils ſont couchés mollement, plus on a de facilité à les élever. Les petits commencent à voir clair au bout de vingt jours (6). Les deux premiers

(6) Comment concilier cela avec l'expérience qui nous apprend qu'ils voient communément clair dès le huitieme

mois d'après leur naiſſance, on ne les ſépare pas de la mere, & ce n'eſt que petit à petit qu'on les déshabitue par la ſuite d'être avec elle. On les mene pluſieurs de compagnie dans un même endroit, où on les excite à ſe battre les uns contre les autres, pour les rendre plus ardens, en évitant cependant de les trop fatiguer par ces ſortes de combats, ce qui ne ſerviroit qu'à les rendre plus lâches. On les accoutume auſſi à ſe laiſſer attacher dans les commencemens avec des liens légers, & lorſqu'ils font des efforts pour les ronger, on les bat ordinairement pour les en empêcher, de peur qu'ils n'en contractent l'habitude. Il faut les jours de pluie garnir leur chenil de feuilles ou de fourage pour deux raiſons, pour qu'ils ne ſe saliſſent point & pour qu'ils n'aient pas trop froid. Il y a des perſonnes qui les châtrent, parce qu'elles croient que pour lors ils seront moins tentés d'abandonner le troupeau, d'autres évitent de le faire, parce qu'ils croient que cette opération leur ôte le courage. Quel-

---

jour. Changerons-nous, comme ont fait quelques Commentateurs, vingt en huit. Mais cette correction eſt contraire à tous les Exemplaires de Varron, tant Manuſcrits qu'imprimés : Ne ſeroit-il pas mieux d'expliquer notre Auteur par Pline qui dit 8, 40, que plus les petits chiens ſont nourris abondamment, plus tard la vue leur vient, de façon cependant qu'elle ne leur vient jamais plus tard que le vingt & unieme jour, ni plutôt que le ſeptieme.

ques-uns leur frottent les oreilles & l'entre-deux des ergots avec des amandes broyées dans de l'eau, parce que les mouches, les tiques & les puces forment ordinairement des ulceres dans ces parties, lorsqu'elles n'ont pas été frottées de cet onguent. Pour éviter que les bêtes féroces ne viennent à les blesser, on leur met des colliers, que l'on appelle *mælia*, ce sont des ceintures qui leur enveloppent le col, & qui sont faites d'un cuir fort & garni de cloux à tête; on a soin de coudre un autre cuir plus mollet sous les têtes des cloux, pour empêcher que la trop grande dureté du fer ne les blesse. Pour peu qu'un loup ou quelqu'autre bête ait été blessée par ces cloux, les autres chiens, même ceux qui n'ont pas de colliers semblables, sont à l'abri de toute attaque. On a coutume de se pourvoir d'un nombre de chiens proportionné à celui de ses bestiaux. On croit communément qu'il suffit qu'il y en ait un à la suite de chaque Berger, mais en général, quant à ce qui concerne ce nombre, chacun a sa méthode particuliere. Il faut en avoir un plus grand nombre, si l'on est dans un pays où il y ait beaucoup de bêtes féroces; c'est ce qu'observent ceux qui sont dans l'usage d'accompagner les troupeaux, lorsque, pour les mener dans des quartiers d'Eté ou d'Hiver, ils sont obligés de traverser des chemins éloignés au milieu des forêts. Il suffit d'en avoir deux dans une terre pour le troupeau de la Métairie, sçavoir, un mâle & une femelle:

étant ainſi deux de compagnie, ils ſont plus aſſidus, parce qu'ils deviennent mutuellement plus vifs; d'ailleurs ſi l'un ou l'autre vient à tomber malade, le troupeau ne ſe trouve jamais ſans chien. Comme ATTICUS regardoit de tout côté, comme pour demander s'il n'avoit rien omis de ſon ſujet, & que perſonne ne parloit: Ce ſilence dis-je alors, annonce que c'eſt à un autre à prendre le rôle.

CHAPITRE X.

CAR il nous reſte, pour completter cet acte, à examiner la quantité de Pâtres qu'il faut avoir, & les qualités requiſes dans ces ſortes de gens. COSSINIUS. On ſe ſert pour les grands beſtiaux de gens d'un certain âge, au lieu que des enfans ſuffiſent pour les petits. Mais, lorſque les Pâtres ſont dans le cas de conduire au loin le bétail, tel qu'il ſoit, grand ou petit, & par conſéquent d'être toujours par les chemins, il faut les choiſir plus robuſtes que lorſqu'ils doivent reſter ſur le fond, & retourner tous les jours à la Métairie. Voilà pourquoi on rencontre ſouvent dans les Forêts des jeunes gens, qui ſont le plus ſouvent armés, tandis que dans les champs ce ſont non-ſeulement des petits garçons, mais même de petites filles qui menent paître les troupeaux. On comman-

dera à ceux qui menent paître les beſtiaux, de reſter toute la journée auprès d'eux dans les paturages, & de ſe réunir enſemble pour les faire paître, mais de ſe ſéparer le ſoir, pour paſſer la nuit chacun auprès de ſon troupeau. Il faut qu'ils ſoient tous ſoumis à un ſeul & unique intendant du bétail, qui ſoit plus âgé & plus expérimenté qu'eux, parce qu'ils ſe réſoudront plus facilement à obéir à quelqu'un, qui leur ſera déjà ſupérieur par l'âge & par l'expérience. Il ne faut pas cependant qu'il ſoit ſi avancé en âge, qu'il ne puiſſe plus ſoutenir le travail à cauſe de ſa vieilleſſe, car les vieillards, non plus que les enfans, ne peuvent pas ſupporter aiſément la fatigue occaſionnée par la difficulté des chemins, & par la roideur des montagnes eſcarpées, fatigue qu'on ne peut néanmoins éviter, quand on a des troupeaux à conduire, ſur-tout ſi ce ſont des troupeaux de gros bétail, & de chevres, qui ſe plaiſent à paître ſur les rochers & dans les forêts. Pour ce qui regarde la forme de ces ſortes de gens : il faut les choiſir robuſtes, alertes, légers; il faut qu'ils aient les membres diſpos, & qu'ils ſoient en état non-ſeulement de ſuivre le bétail, mais encore de le défendre contre les attaques des bêtes féroces & des brigands, comme de ſoulever les fardeaux dont il faudra charger les bêtes de ſomme, de courir dans l'occaſion & de lancer des pierres. Les hommes de toutes les Nations ne ſont pas également propres à être auprès des beſtiaux, puiſque

ni les *Basculi*, ni les *Turduli* ne conviendroient à cette fonction : les Gaulois sont les meilleurs que l'on puisse choisir sur-tout pour mettre auprès des bêtes de somme. Quant à l'acquisition des Pâtres, on compte à peu près six manieres d'en acquérir légitimement le domaine : sçavoir d'avoir pris possession d'une succession déférée par la Loi, & dont ils faisoient partie ; de les avoir reçus suivant les formes requises dans la mancipation (1), d'une personne à qui le droit civil permettoit d'en transmettre la propriété, ou bien de les avoir reçus de celui qui pouvoit en faire la cession, & en présence de qui il appartenoit (2); d'en avoir acquis le domaine par suite de la possession (3); de les avoir achetés la couronne en tête (4), comme faisant partie d'un butin pris sur

(1) La mancipation étoit une façon d'acquérir les choses que les Anciens Romains appelloient *mancipi*, qui exigeoit plusieurs solemnités : Les choses *mancipi* étoient les choses de la plus grande valeur réelle, telles que les biens fonds situés en Italie, les Esclaves, &c.

(2) Ce que les Romains appelloient *cessio in jure*, étoit une façon d'acquérir telle chose que ce pût être, qui exigeoit moins de solemnités que la mancipation ; il suffisoit de trois personnes pour la faire, le Propriétaire, l'Acquéreur & le Préteur.

(3) C'est-à-dire, après les avoir possédés pendant un an de suite, avec bonne foi & en vertu d'un titre translatif de propriété, c'est ce que les Romains appelloient *usucapere*.

(4) Les Esclaves se commerçoient chez les Romains, com-

l'ennemi, ou de les avoir achetés à l'encan, comme faiſant partie de biens délaiſſés à des créanciers, ou confiſqués : Lorſqu'on vend ces gens-là, leur pécule (5) paſſe ordinairement par droit d'acceſſion à l'Acheteur, comme auſſi, ſi l'on en convient nommément, on ſtipulera du Vendeur qu'il garantiſſe que l'homme eſt ſain, & qu'il n'eſt expoſé à aucune pourſuite, ni à raiſon de vols qu'il ait commis, ni à raiſon de dommages qu'il air cauſés, ou bien encore qu'il s'engage au cas d'éviction, à rendre le double du prix qu'il aura reçu, ou le prix ſeulement, ſuivant la convention faite entre les parties. Les Pâtres doivent prendre ſéparément leurs repas pendant le jour, chacun auprès de leur troupeau, au lieu que le ſoir tous ceux qui ſont ſoumis à un même Intendant ſoupent en commun. L'Intendant doit avoir l'œil à ce que tous les bagages néceſſaires au bétail & aux Pâtres, ſoient à la ſuite de ceux-ci, ſur-tout pour la partie qui concerne la nourriture

---

me les animaux chez nous. Varron met les Pâtres dans la claſſe des mulets & des chiens. On leur mettoit une couronne ſur la tête, pour avertir qu'ils étoient à vendre, comme nous attachons de la paille à la queue des chevaux qui ſont en vente

(5) Le pécule d'un Eſclave étoit ce dont ſon maître lui confioit la libre adminiſtration, & dont il n'étoit pas tenu de lui rendre compte à tout inſtant, ainſi que de la geſtion des autres biens de ſon maître, qui n'étoient pas dans ſon pécule.

des gens & le traitement des animaux au cas de maladie; les Maîtres ſe précautionnent à cet effet de bêtes de charge, ceux-ci de jumens, ceux-là d'autres animaux pareils, qui puiſſent porter ces bagages ſur leur dos. Pour ce qui concerne la propagation des Pâtres, il eſt aiſé à ceux qui reſtent toujours ſur le fond, d'avoir dans la Métairie une compagne d'eſclavage, qui leur ſervira à cette fin, d'autant qu'un Pâtre n'eſt pas curieux de porter plus loin ſes amours : Quant à ceux qui vont dans les bois, & qui font paître le bétail dans les lieux ſauvages, comme ils ne ſe mettent jamais à l'abri de la pluie que ſous des cabannes qu'ils élevent dans le moment, ſans aller à la Métairie, bien des perſonnes penſent qu'il eſt bon de leur donner des femmes, pour les accompagner à la ſuite des troupeaux, pour leur préparer à manger, & pour les rendre plus aſſidus à leur devoir. Mais il faut que ces femmes ſoient robuſtes, ſans être difformes, & qu'elles ne le cedent point aux hommes par l'ardeur pour le travail : on en trouve de telles dans beaucoup de contrées, par exemple, en Illyrie où l'on en rencontre de tous côtés, qui ſont en état de mener paître elles-mêmes le bétail, ou d'aller chercher le bois pour allumer le feu & faire cuire le manger, ou de garder les bagages dans les cabanes. Pour l'éducation, je prétens qu'il vaut communément mieux que ce ſoit les meres elles-mêmes qui nourriſſent leurs enfans. En ce moment il ſe tour-

na de mon côté, & dit : C'eſt préciſément ce que je vous ai entendu dire, que lorſque vous arrivates en Liburnie, vous vîtes des femmes de Pâtres, qui portoient du bois ſur leurs épaules, en même-temps qu'elles tenoient entre leurs bras un ou deux enfans qu'elles nourriſſoient, montrant bien par leur exemple que nos accouchées, qui s'étendent pendant pluſieurs jours ſur des canapés, ne ſont que des eſpeces, foibles comme le jonc, & qui ne méritent aucune conſidération. Ce fait eſt très-certain, lui dis-je, & l'on voit même ſouvent quelque choſe de plus fort dans l'Illyrie, c'eſt qu'une femme groſſe, lorſque ſon temps d'accoucher eſt venu, quitte ſon ouvrage pour aller ſe délivrer à quelques pas, d'où elle rapporte enſuite ſon enfant ſans façon, de ſorte que l'on croiroit que c'eſt un enfant qu'elle a trouvé, plutôt qu'un enfant ſorti de ſes flancs. On y voit encore une autre ſingularité, c'eſt que des filles ſouvent âgées de vingt ans, qu'ils appellent dans ce pays là des vierges, peuvent, ſans aller contre l'uſage reçu, s'abandonner à qui bon leur ſemble avant le mariage, & ont la liberté de vagabonner, ſans être accompagnées de qui que ce ſoit, & de faire des enfans ſi bon leur ſemble. COSSINIUS. Quant à la ſanté des hommes, il faut que l'Intendant du troupeau ait par écrit tout ce qui y eſt relatif, de ſorte que l'on ne ſoit pas obligé d'avoir recours au Médecin pour les traiter. C'eſt pourquoi un homme qui ne ſçauroit

pas écrire, ne seroit pas propre à cet emploi; d'autant qu'il seroit aussi incapable dès-lors de rendre un bon compte à son Maître de l'administration du bétail. Quant au nombre des Pâtres que l'on doit avoir, les uns sont dans l'usage d'en avoir plus, les autres moins : Pour moi mon usage est de confier à un seul Berger quatre-vingt brebis à laine grossiere, au lieu qu'ATTICUS lui en confie jusqu'à cent. Si l'on a de nombreux troupeaux de brebis, tels que ceux que quelques personnes portent jusqu'à mil têtes, il sera plus facile de diminuer le nombre des hommes employés à leur suite, que si l'on n'en a que de petits, tels que ceux d'ATTICUS & les miens : car les miens ne sont que de sept cent têtes, au lieu que vous en avez eu, je crois, de huit cent, quoique vous n'y missiez ni plus ni moins de béliers que moi, qui suis dans l'usage d'en mettre un sur dix brebis. Il faut avoir deux hommes pour un troupeau de cinquante cavalles, & que chacun d'eux ait à sa disposition une jument domptée, qui lui servira de monture, pour se transporter dans les pays où l'on est dans l'usage de conduire les cavalles, pour les renfermer dans des étables, comme il arrive souvent dans l'Apulia & dans le pays des Lucaniens.

CHAPITRE

CHAPITRE XI.

PUISQUE nous avons rempli notre promeſſe, ajouta-t-il, nous pouvons nous ſéparer. Vous le pourrez, dis-je, quand vous aurez ajouté à ce qui vient d'être dit, ainſi que nous en ſommes convenus, l'article qui concerne les fruits extraordinaires que l'on tire des beſtiaux, je veux dire le lait & la tonte de la laine. COSSINIUS. Le lait de brebis, & après lui celui de chevre eſt de toutes les liqueurs que l'on peut boire, la plus nourriſſante : pour celui qui purge le plus, c'eſt celui de cavalle, enſuite celui d'âneſſe, puis celui de vache, & enfin celui de chevre. Mais les propriétés de ces différentes eſpeces de lait varient elles-mêmes, ſuivant la différence des pâturages, de la nature des beſtiaux & du temps où on les trait. En effet, ſuivant la différence des pâturages, il peut arriver, ou que le lait ſoit propre à ſervir de nourriture, comme, par exemple, s'il a été trait de beſtiaux qui aient été nourris d'orge, de paille, & de toute autre fourage ſec & ſolide; ou qu'il ſoit purgatif, comme celui que donnent les beſtiaux que l'on a mis au verd, ſur-tout lorſqu'ils y ont brouté des herbes que nous prenons ordinairement pour nous purger:

ſi l'on conſulte de même la nature des beſtiaux ; on trouvera que le lait de ceux qui ſont en bonne ſanté & dans un âge peu avancé, vaut mieux que celui des vieux ou des malades. Enfin, le temps où l'on trait le lait, & la datte de ſa formation dans le corps de l'animal en change très-fort la qualité, puiſque le meilleur eſt ou celui des bêtes que l'on ne trait pas avec autant de difficulté que celles qui, ayant été longtemps ſans porter, n'ont qu'un lait qui n'a nulle douceur, ou celui des bêtes que l'on ne trait que quelque temps après qu'elles ont mis bas. Les plus nourriſſans de tous les fromages que l'on fait avec le lait, ſont ceux de lait de vaches; mais ils ſont en même-temps les plus difficiles à digérer : ceux de lait de brebis tiennent le ſecond rang, & ceux de lait de chevres ſont les moins nourriſſans des trois, mais ils paſſent le plus facilement. On met auſſi de la différence entre les fromages mous & nouvellement faits, & les fromages ſecs & anciens ; lorſqu'ils ſont mous, ils ſont plus nourriſſans & reſtent moins ſur l'eſtomac, c'eſt le contraire lorſqu'ils ſont vieux & ſecs. On commence à faire le fromage depuis le lever des Pleïades au Printemps, & l'on continue d'en faire juſqu'aux Pleïades d'Eté. Pour le faire, on trait les animaux le matin au Printemps, & à midi dans les autres ſaiſons, quoique cette méthode varie ſuivant la différence des lieux & des paturages. Sur deux *congii* de lait, on met gros

comme une olive de presure (1), pour le faire cailler. La presure de lievre & de bouc, vaut mieux que celle d'agneau. D'autres personnes se servent, au lieu de presure, de cette espece de lait qui sort des branches du figuier, & de vinaigre ou de toute autre chose : les Grecs appellent ce lait du figuier, tantôt ὀπὸν (2), tantôt δακρύον (3). Je ne serois pas éloigné de croire, dis-je, que ce fut pour cette raison que les Bergers planterent ce figuier que l'on voit auprès de la Chapelle de Rumia (4), puisqu'on est dans l'usage d'y faire pour les enfans qui sont à la mammelle des Sacrifices, dans lesquels on offre à cette Déesse du lait au lieu de vin (5); car les mammelles s'appellent *rumis*, ou, comme l'on disoit autrefois, *rumæ* : c'est même de ce mot que les agneaux qui tettent encore s'appellent *subrumi* (6),

(1) C'est communément un certain acide qu'on trouve dans l'estomac de quelques animaux, quand ils n'ont mangé que du lait, si on les tue avant que la digestion en soit faite.

(2) Qui veut dire, *suc*, *humeur*.

(3) Qui veut dire, *larme*.

(4) C'étoit l'endroit où l'on avoit trouvé la louve allaitant Remus & Romulus, Pline 15, 18. On voit ici la raison du nom de cette Déesse, peu connue d'ailleurs, & l'objet de son culte.

(5) C'étoit le vin qui servoit d'offrande dans tous les Sacrifices faits aux autres Dieux.

(6) Comme pour signifier qu'ils sont *sous la mammelle*.

de même que c'eſt du mot *lac* (7) qu'ils s'appellent *lactentes*. Cossinius. On a coutume en outre de ſaupoudrer les fromages de ſel. Celui qu'on tire de la terre vaut mieux pour cet emploi que le ſel de mer. Quant à la tonte des brebis, j'examine d'abord, avant de commencer à la faire, ſi elles n'ont point la galle ou quelques ulceres, afin de les en guérir, ſi le cas y écheoit, avant de les tondre. Le temps propre à la tonte, c'eſt entre l'Equinoxe du Printemps & le Solſtice, & lorſque les brebis ont commencé à ſuer. C'eſt à cauſe de cette ſueur que l'on a donné à la laine nouvellement tondue le nom de *ſuccida* (8). On frotte dès le jour même avec du vin & de l'huile les brebis nouvellement tondues : quelques uns ajoutent dans la compoſition de cet onguent de la cire blanche & de la graiſſe de cochon : & ſi ce ſont des brebis que l'on ait coutume de couvrir de peaux, on frotte auſſi l'intérieur de cette peau avec le même onguent, avant de les en recouvrir. S'il ſe trouve quelques brebis qui aient été bleſſées dans la tonte, on fait couler de la poix fondue ſur leurs plaies. On tond les brebis, dont la laine eſt groſſiere, vers le temps où l'on moiſſonne l'orge, ſauf quelques pays où on le fait avant la coupe des foins. Il y des peuples qui les ton-

(7) Qui veut dire, *du lait*.

(8) Qui veut dire, *pleine d'humeurs*.

dent deux fois l'an, comme les habitans de l'Espagne Citérieure, auquel cas ces deux tontes se font à six mois l'une de l'autre : ceux qui prennent ainsi deux fois cette peine, ne le font que parce qu'ils prétendent que c'est le moyen que les brebis aient plus de laine; de même que ceux qui fauchent deux fois les prés, prétendent leur faire rapporter par-là plus de foin. Les personnes qui se piquent d'une attention recherchée, sont dans l'usage d'étendre à terre de petites nappes sous les brebis, quand ils les tondent, de peur de perdre quelques flocons de laine. On choisit pour faire cette opération un temps serein, & on la fait environ depuis la quatrieme heure du jour (9) jusqu'à la dixieme : parce qu'en tondant une brebis pendant l'ardeur du Soleil, la sueur, qui coule alors par tout le corps de cet animal, rend sa laine plus molle, plus pesante & d'une plus belle couleur. Les uns appellent les flocons de la laine qui a été rasée, *vellera*, les autres les appellent *velumina*. On peut voir

(9) On distingue les *jours* naturels & les *jours* civils. Les *jours* naturels sont compris entre deux couchers du Soleil : on les divise en vingt-quatre parties égales, que l'on appelle *heures*. Les *jours* civils sont compris entre le lever du Soleil & son coucher : on les divise en douze parties, également appellées *heures*; mais ces *heures* sont plus ou moins longues à proportion de ce que le Soleil se leve & se couche plutôt ou plus tard. Ce passage-ci doit s'entendre du *jour* civil & des *heures* qui le composent.

par ces mots (10), que l'on s'eſt aviſé d'arracher la laine des brebis, avant de s'aviſer de la couper. Ceux qui ſont aujourd'hui dans l'uſage de l'arracher (11), font faire diette aux brebis trois jours auparavant, parce que quand elles ſont foibles & languiſſantes, la laine leur tient moins au corps. On prétend, dis-je, que ce n'eſt que la quatre cent cinquante-quatrieme année de la fondation de Rome (12), que les premiers barbiers ſont venus de Sicile en Italie, ainſi qu'on le trouve conſigné par écrit dans un monument public à Ardée, & que c'eſt P. Ticinius Mena qui les y avoit amenés; & en effet les ſtatues qui nous reſtent des anciens, ſont une preuve qu'il n'y en avoit point dans les temps antérieurs, puiſque la plupart ſont en cheveux & avec une longue barbe. De même que la brebis, reprit COSSINIUS, nous donne dans ſa laine un produit qui ſert à notre habillement; la chevre fournit auſſi ſes poils pour la marine, pour les machines de guerre qui ſervent à lancer quelque corps au loin, & pour les inſtrumens à l'uſage des Artiſans. Il y a auſſi quelques Nations qui ſe couvrent le corps de la peau de ces animaux, comme la Gétulie & la Sardaigne. Cet uſage paroît même avoir exiſté

(10) Parce qu'ils viennent l'un & l'autre de celui de *vellere*, qui veut dire, *arracher*.

(11) Pline atteſte 8, 48, que cet uſage ſubſiſtoit encore de ſon temps.

(12) Avant J. C. 298.

chez les anciens Grecs, puisque les vieillards prennent de ces peaux le nom de διφθέριαι (13) dans les Tragédies; comme ceux qui sont occupés à demeure aux travaux rustiques le prennent aussi dans les Comédies, témoin le jeune homme de l'Hipobolimée de Cœcilius (14), & le vieillard du *Heautontimorumenos* de Térence (15). On tond les chevres dans une grande partie de la Phrygie, parce qu'elles y ont le poil très-long, & l'on en apporte communément ici des tissus de poils & d'autres ouvrages de cette nature, qui portent le nom de *Cilicia*, parce que, dit-on, c'est dans la *Cilicie* que cette espece de tonte à été exécutée pour la premiere fois. Au moment que COSSINIUS finissoit de parler, sans que personne trouvât rien à reprendre à tout ce qu'il avoit dit, un Affranchi de Vitulus, qui arrivoit

---

(13) C'est-à-dire, *vêtus de peaux*, du mot διφθέρα, qui veut dire, *peau*. On voit par-là jusqu'où remonte l'ancienneté des rôles à manteaux.

(14) Cœcilius Statius, que les uns font Gaulois, les autres Milanois, étoit un Poëte comique, contemporain d'Ennius : il mourut un an après lui. Cicéron le traite de mauvais Auteur pour la Latinité, Horace lui fait plus d'honneur.

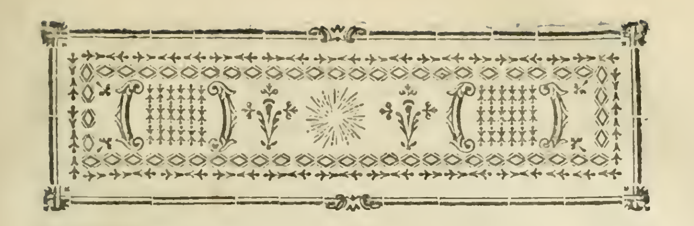
(15) Ce Poëte étoit de Carthage, il fut affranchi à Rome par Terentius Lucanus, qui le fit élever si bien, qu'il mérita de devenir l'ami des plus grands hommes de son siecle, notamment de Lœlius & de Scipion; la pureté de son langage a fait croire que ces deux personnages l'avoient aidé

de ſes jardins à la ville, ſe détourna de notre côté, & nous ayant joint, il me dit : J'allois préciſément chez vous, de la part de mon Patron, pour vous prier de ne pas accourcir le jour de la Fête, & de venir en conſéquence au plutôt chez lui. Cette invitation fut cauſe, mon cher Niger Turannius, que nous allames, SCROFA & moi, rejoindre Vitulus dans ſes jardins, & que les autres ſe retirerent, partie chez eux, partie chez MENAS.

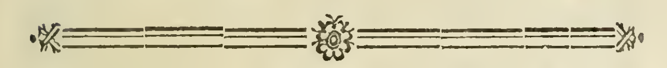
---

dans la compoſition de ſes Comédies ; & cette opinion étoit déja en vogue du vivant même de Térence, comme on le voit par le Prologue de ſes Adelphes.

Fin du Livre deuxieme.



L'ÉCONOMIE RURALE DE M. TERENTIUS VARRON.



LIVRE TROISIEME.

DE L'ENGRAIS DES ANIMAUX QU'ON NOURRIT DANS L'INTÉRIEUR DES MÉTAIRIES.

CHAPITRE PREMIER (1).

COMME on compte deux genres de vie adoptés parmi les hommes, Q. PINNIUS, ſçavoir, la vie de

(1) Ceci eſt plutôt une Introduction, telle que celle qui ſe trouve au commencement des deux autres Livres, mais nous nous ſommes engagés à ne pas changer les diviſions par Chapitres, reçues dans nos Auteurs.

la campagne & celle de la ville; il n'y a point de doute que l'un & l'autre ne ſoient diſtingués entr'eux, non-ſeulement par la différence des lieux, mais encore par celle du temps où remonte leur origine. En effet, la vie champêtre eſt beaucoup plus ancienne que celle que l'on mene à la ville, puiſqu'il s'eſt trouvé des temps où les hommes cultivoient les champs, ſans avoir encore de villes. Effectivement la plus ancienne ville de Gréce, ſuivant la tradition, eſt celle de Thebes en Béotie, qui a été bâtie par le Roi Ogygès (2), comme la plus ancienne du territoire Romain, eſt Rome, qui a été bâtie par le Roi Romulus (3) : (car ce n'eſt qu'à préſent, & non pas au temps où Ennius (4) écrivoit (5), que l'on peut

(2) C'eſt un des plus anciens Rois dont il ſoit fait mention dans l'Hiſtoire, auſſi les Grecs, pour déſigner une choſe très-ancienne, ſe ſervoient ils du mot ὠγύγιος.

(3) Voy. la Note 24 du Chap. I. du Liv. II.

(4) Voy. la Note 6 du Chap. I. du Liv. I.

(5) Le Poëte Ennius mourut vers l'an 584 de la fondation de Rome, ainſi ce paſſage qu'on trouve dans ſes Annales, qu'il a compoſés vers l'an 558, étoit bien contraire de ſon vivant à la Chronologie, & quoiqu'il ſoit permis à un Poëte de s'en écarter, cet Anachroniſme eſt ſi conſidérable, que Varron fait très-bien de le critiquer. Ce paſſage au contraire convient aſſez bien au temps où écrivoit Varron : puiſque c'étoit vers l'an 717 de la fondation de Rome, attendu qu'il mourut l'an 726, ſuivant Euſebe, à l'âge de 90 ans, & qu'il n'en avoit encore que 80 paſſés, ainſi qu'il le dit lui-même dans le premier Livre, Chap. I.

dire avec vérité qu'*il y a environ ſept cent ans, un peu plus ou moins, que la célebre ville de Rome a été bâtie ſous les auſpices les plus Auguſtes.*) Or, quoique l'on diſe que Thébes a été bâtie avant le déluge d'Ogygès (6), on ne peut pas cependant faire remonter la fondation de cette ville à plus de deux mil cent ans environ; mais ſi l'on compare cette antiquité avec celle du temps où les campagnes ont commencé à être cultivées, & ou les hommes habitoient ſous des cabanes & des chaumieres, ſans ſçavoir ce que c'étoit qu'un mur ou une porte, on trouvera que les Agriculteurs précedent les habitans des villes d'une quantité immenſe d'années; & cela n'eſt point étonnant, puiſque les champs nous ont été donnés par l'Auteur même de la nature, au lieu que c'eſt l'induſtrie humaine qui a bâti les villes : cela eſt ſi vrai, que l'on aſſure qu'il n'y a pas plus de mil ans que tous les Arts ont été trouvés en Gréce,

(6) Saint Auguſtin, au Liv. 18 de la Cité de Dieu, dit que ce déluge n'eſt pas le même que celui qui arriva du temps de Noë, & que ſans être auſſi conſidérable que celui-ci, il le fut cependant plus que celui de Deucalion, qui lui fut poſtérieur. Quoiqu'il en ſoit, Euſebe & Oroſe placent le déluge d'Ogygès 1040 ans avant la fondation de Rome; ainſi, puiſque Varron écrivoit ceci (Voy. la Note précédente) vers l'an 717 de la fondation de cette Ville, Thebes, ſuivant notre Auteur, ſe trouveroit avoir été bâtie environ 343 ans avant ce déluge. Il eſt bien difficile de compter ſur rien de certain dans une antiquité auſſi reculée.

au lieu qu'on a beau remonter à la plus haute antiquité, on ne peut jamais aſſigner un temps où il n'y ait point eu ſur terre de champs ſuſceptibles de culture. Non-ſeulement la culture des champs eſt le plus ancien genre de vie, mais c'eſt encore le meilleur. Auſſi n'eſt-ce pas ſans raiſon que nos ancêtres faiſoient refluer leurs citoyens de la ville dans les campagnes, afin de pouvoir être nourris en temps de guerre par des Romains qui habitaſſent les campagnes (7). Ce n'eſt pas non plus ſans raiſon qu'ils donnoient à la terre le nom de Mere & celui de Cérès (8) indiſtinctement, & qu'ils penſoient que ceux qui la cultivoient, menoient la vie la plus innocente & la plus utile, & que c'étoient les ſeuls hommes

(7) Effectivement dans l'origine, Rome ne fut remplie que de gens qui, ne poſſédant rien dans les campagnes, s'y refugierent pour y trouver un aſyle; mais enſuite les Romains s'étant enrichis par les dépouilles des vaincus, & par les terres qu'ils conquirent ſur les ennemis, accorderent à ces réfugiés une portion de ces terres plus ou moins conſidérable, ſelon l'importance des ſervices qu'ils avoient rendus à la République : & voilà une des raiſons pour leſquelles les Tribus ruſtiques étoient plus conſidérées à Rome que les Tribus de la ville, Pline 18, 3, comme étant les premieres qui euſſent poſſédé des fonds. Par tout la premiere Nobleſſe a été celle des Propriétaires de fonds de terre, & l'origine du Droit Féodal eſt plus ancienne que l'on ne penſe communément.

(8) Voy. la Note 9 & 10 du Chap. I. du Liv. I.

qui fussent restés de la race du Roi Saturne (9). Une nouvelle preuve de l'ancienneté de la culture des champs, c'est que les Sacrifices que l'on fait à Cérès, sont ceux que l'on appelle *Initia* (10), préférablement à tous les autres. Le nom de *Thebæ*, que porte la ville bâtie par Ogygès, ne prouve pas moins que cela, combien les champs sont plus anciens que les villes, puisque ce nom ne lui vient point de son fondateur, mais d'une certaine espece de terre. En effet, dans l'ancien langage, ainsi qu'en Gréce chez les Eoliens, qui sont sortis de la Béotie, on donne le nom de *Tebæ*, sans aspiration, à des collines, & c'est le nom dont se servent encore aujourd'hui les Sabins, qui habitent un pays où les Pélasgiens se sont transplantés de la Gréce, comme on le voit par un vestige qui s'en est conservé dans ce pays, puisqu'une montagne qui se trouve sur la voie Salaria près de Réate, & qui a mille pas de long, s'appelle *Tebæ*. Au lieu que dans l'origine, on ne séparoit pas l'Agriculture de l'Engrais des bestiaux, vu l'extrême pauvreté de ces temps re-

(9) Ce Roi, dont la Mythologie a fait un Dieu, étoit fils du Ciel. Il détrôna son pere, & fut détrôné lui-même par son fils Jupiter. La Fable raconte qu'il mangeoit tous ses enfans. Rien de plus ingénieux que le sens allégorique de toute cette Fable, tel qu'il est exposé par Cicéron, Liv. II. *de la nature des Dieux.*

(10) C'est-à-dire, *commencemens*. Voy. la Note 9 du Chap. IV. du Liv. II.

culés, & que les hommes, qui étoient tous descendus de Pâtres, faisoient paître leurs bestiaux dans le champ même qu'ils ensemençoient ; il arriva par la suite que ceux qui s'étoient enrichis, diviserent leur patrimoine, & donnerent lieu par là aux différentes dénominations d'Agriculteurs & de Pâtres. Ces derniers furent eux-mêmes divisés en deux parties, quoiqu'aucun Auteur jusqu'à présent n'ait encore assez distingué ces deux parties, dont l'une comprend les engrais qui se font dans l'intérieur des Métairies, & l'autre comprend ceux qui se font dans les campagnes. Cette derniere espece d'engrais à laquelle on a donné le nom de *pecuaria* (11), est très-connue, & regardée comme très-noble : elle procure de grandes richesses aux hommes, & c'est pour s'y adonner que l'on a soin d'acheter ou de prendre à loyer des bois : mais, comme l'autre espece d'engrais, qui se fait dans l'intérieur des Métairies, a paru moins noble, quelques personnes en ont fait une partie de l'Agriculture, quoi qu'elle fût réellement dans la classe des engrais, & personne que je sçache n'en a traité *ex professo* d'une façon complette. C'est pour cela que comme j'étois persuadé qu'il y avoit dans l'Economie rurale trois voies pour se procurer des fruits, sçavoir, l'Agriculture, l'Engrais des bestiaux, & celui des animaux qu'on nourrit dans l'intérieur des Métai-

(11) De *pecus*, qui veut dire *bétail.*

ries, j'ai projetté de les traiter chacune dans trois Livres ſéparés, dont il y en a déja deux de compoſés, ſçavoir, un premier ſur l'Agriculture, que j'ai adreſſé à ma femme Fundania, & un ſecond ſur l'Engrais des beſtiaux, que j'ai adreſſé de même à Turannius Niger. Pour le troiſieme qui me reſtoit à compoſer ſur les fruits, que l'on peut ſe procurer par l'engrais des animaux que l'on nourrit dans l'intérieur des Métairies, c'eſt à vous que je l'envoie, parce qu'il m'a paru que vous étiez la perſonne à qui je devois l'adreſſer de préférence, à cauſe de notre voiſinage & de votre bon goût. En effet, quoique vous poſſédaſſiez une Métairie qui ſe faiſoit déja remarquer, tant par l'élégance dont les murailles en ſont crépies dans l'intérieur, que par les pavés en moſaïque rare, dont elle eſt enrichie, vous auriez cru qu'il y eût manqué quelque choſe, ſi les murailles n'en euſſent pas été auſſi tapiſſées de Livres : C'eſt donc pour rendre hommage à votre bon goût, que je vous ai envoyé cet ouvrage, afin de contribuer autant qu'il ſeroit en moi, à rendre votre Métairie encore plus accomplie du côté des fruits que vous en pourrez retirer, que du côté des bâtimens même. Pour le compoſer, je n'ai eu beſoin que de me rappeller des entretiens tenus ſur ce ſujet, auxquels je m'étois trouvé, & qui rouloient ſur ce qui peut concourir à rendre une Métairie parfaite; voici d'où je commencerai à reprendre ces entretiens.

CHAPITRE II.

COMME le Sénateur (1) Q. Axius qui est de ma Tribu (2), venoit ainsi que moi de donner son suffrage, pendant la plus grande chaleur du jour, dans les Comices (3) qui se tenoient pour l'élection des Ediles (4), & que nous ne voulions pas nous éloigner, afin d'être à portée d'accompagner le Candidat (5), pour lequel nous étions portés d'inclination,

(1) Voy. la Note 14 du Chap. IV. du Liv. II.

(2) Cicéron, dans le Liv. III. des Loix, dit positivement que le mot de *Tribu* vient du nombre de classes, dans lesquelles fut d'abōrd divisé le peuple Romain. Effectivement il n'y en avoit eu dans l'origine que trois, mais ensuite le nombre en monta jusqu'à trente-cinq, sans qu'elles perdissent pour cela leur ancienne dénomination de *Tribus.* Sur ce nombre de trente-cinq, il y en avoit quatre Urbaines, dans lesquelles on avoit fait entrer les affranchis, de sorte que les trente & une autres Rustiques, étant composées d'ingénus, étoient par conséquent les plus honorables. Ajoutez à ceci la Note 7 du Chap. précédent.

(3) On appelloit ainsi les assemblées du peuple Romain, qui se tenoient à Rome pour l'élection des Magistrats, & pour la législation.

(4) Voy. la Note 8 du Chap. VII. Liv. I.

(5) On donnoit ce nom à Rome aux Citoyens qui aspiroient à quelque Magistrature, parce qu'ils étoient habillés de blanc, pour pouvoir être distingués du reste du peu-

d'inclination, lorſqu'il retourneroit chez lui, AXIUS me dit : Seriez-vous d'avis que, pendant qu'on fera la revue des ſuffrages, nous nous miſſions à l'ombre dans la Métairie publique, au lieu de chercher un mauvais abri ſous la tente trop étroite de quelque Candidat (6). Je ne crois pas ſeulement, lui répondis-je, au proverbe

---

ple. Plutarque donne pour raiſon morale de cet habillement, que c'étoit pour montrer qu'ils recherchoient les Magiſtratures avec *candeur* pour le bien ſeul de la République, & que ne les attendant que de la bonté du peuple, ſans ſe confier en leur mérite, ils paroiſſoient devant lui dépouillés de toutes marques de diſtinction extérieures. On a auſſi prétendu qu'ils n'avoient que l'habillement de deſſous, ſans toge, tant afin qu'ils ne puſſent pas cacher ſous leur toge de l'argent deſtiné à corrompre les citoyens, que pour que l'on pût voir les cicatrices des bleſſures qu'ils avoient reçues, & qui étoient les meilleurs titres pour acquérir les honneurs, ou enfin pour montrer leur ſoumiſſion au peuple, par cette eſpece d'abnégation d'eux-mêmes déſignée par la nudité.

(6) Lorſque le peuple étoit aſſemblé dans le Champ de Mars pour donner ſon ſuffrage, une partie ſe retiroit dans cette Métairie publique, pendant qu'on faiſoit la revue des ſuffrages ; & les autres ſe mettoient à l'ombre ou à l'abri ſous des tentes, que les Candidats faiſoient dreſſer dans le Champ de Mars pour eux & leurs partiſans. Comme ces tentes étoient mal conſtruites, mal couvertes, & le plus ſouvent trop étroites pour le nombre de perſonnes qui s'y retiroient, Varron les appelle *Dimidiatæ*. On voit par Ovide qu'elles n'étoient couvertes que de feuillages, de branches d'arbres & d'habits.

qui dit, qu'un mauvais conſeil eſt encore pire pour celui qui le donne, que pour celui qui le reçoit; mais je tiens encore pour certain qu'un bon conſeil n'eſt pas moins ſalutaire à l'un qu'à l'autre. Nous allâmes donc de concert nous rendre à la Métairie, où nous trouvâmes l'Augure (7) APPIUS CLAUDIUS aſſis ſur un banc, & comme prêt à donner une conſultation, ſi le cas l'eût requis. Il avoit à ſa gauche CORNELIUS MERULA de famille Conſulaire, & FIRCELLIUS PAVO de Réate, & à ſa droite MINUTIUS PICA, & M. PETRONIUS PASSER. Dès que nous fûmes près de lui, AXIUS lui dit en ſouriant : Puiſque vous voilà aſſis au milieu de vos oiſeaux (8), voulez-vous nous admettre dans votre voliere? A quoi il répondit : Certainement je ne ferai pas difficulté de vous y admettre, vous ſur-tout qui m'avez ſervi il y a quelques jours dans votre Métairie de Réate, près du lac Velinus, lorſque j'allois régler les différens d'entre les habitans d'Intéramnia & ceux de Réate, des oiſeaux étrangers dont j'ai encore le goût préſent à la bouche. Au reſte, ne conviendrez-vous pas, ajouta-t-il, que cette Métairie-ci, quoique bâtie par nos ancêtres, eſt en même-

(7) Voy. la Note 4 du Chap. V. de l'Economie rurale de Caton.

(8) Ce bon mot ſe trouve naturellement appliqué aux ſurnoms des aſſiſtans, *Merula*, *Pavo*, *Pica*, *Paſſer*, qui ſignifient *merle*, *paon*, *pie*, *moineau*.

temps & plus ſimple, & meilleure que celle que vous avez dans le territoire de Réate, toute recherchée qu'elle eſt. En effet voit-on ici aucun ouvrage en bois de citronnier (9), ou en or? y voit-on briller le vermillon ou l'azur? y voit-on enfin des embelliſſemens en marqueterie, ou des pavés en moſaïque? toutes magnificences que l'on trouve au contraire répandues avec profuſion dans la vôtre, quoique cependant celle-ci ſoit commune à tout le peuple Romain, & que la vôtre n'appartienne qu'à vous ſeul; quoique celle-ci ſerve de retraite aux Citoyens à la ſortie des Comices, & à tout le monde en général, & que la vôtre ne ſerve de retraite qu'à des jumens & à des ânes; quoi qu'enfin celle-ci ſoit d'une utilité relative à l'adminiſtration de la République même, puiſque c'eſt ici que l'on amene les Cohortes (10) devant les Conſuls (11), lorſqu'il eſt queſtion entr'eux d'en

(9) On voit, par pluſieurs Epigrammes de Martial, que ce bois étoit plus précieux à Rome que l'or même. On peut lire à ce ſujet Pline 13, 15, qui fait la réflexion que ſi les hommes reprochoient à leurs femmes leur luxe en pierres précieuſes, celles-ci reprochoient à leurs maris leur folle paſſion pour les tables de citronniers.

(10) C'étoient les troupes d'Infanterie, composées de pluſieurs Compagnies, à peu près comme nos Régimens.

(11) C'étoient les premiers Magiſtrats de la République. Ils étoient au nombre de deux, & le premier choiſiſſoit entre les Cohortes celles qu'il vouloit commander pendant ſon Miniſtere.

faire le partage, que c'eſt ici qu'elles font la montre de leurs armes, & que les Cenſeurs (12) font paſſer le peuple lorſqu'ils en font le dénombrement. Mais, repartit Axius, quelle eſt donc la Métairie que vous regardez comme la plus utile, ou de celle que vous avez vous même à l'extrémité du Champ de Mars, & qui réunit plus de magnificence & de ſuperfluités à elle ſeule, que toutes celles de tous les habitans de Réate enſemble, tant elle regorge de peintures & de ſtatues, ou de la mienne, dans laquelle on ne trouve pas un ſeul veſtige de Liſippe (13) ou d'Antiphile (14), mais où l'on ne rencontre par-tout

(12) C'étoient les Magiſtrats prépoſés au Cens, c'eſt-à dire, au dénombrement du peuple : chacun alloit tous les cinq ans leur déclarer ſon nom, le nombre de ſes Eſclaves, & la qualité & quantité de ſes biens; cette Magiſtrature duroit cinq ans, au lieu que les autres Magiſtratures étoient annuelles à Rome.

(13) Ce fameux Sculpteur, qu'Alexandre regardoit comme le ſeul qui fût digne de faire ſa ſtatue, étoit de Sicyone. Pline 37, 7, dit qu'il avoit fait 1500 ſtatues, dont il n'y en avoit pas une qui n'eût été capable de faire ſa réputation; on calcula ce nombre ſur la quantité d'argent que l'on trouva après ſa mort dans une caſſette, où il avoit mis en réſerve un *Denarius* d'or ſur ce qu'il avoit reçu pour chaque ſtatue, qu'il avoit faite.

(14) Pline 35, 10 fait mention des ouvrages de ce Peintre Egyptien : Varron le met ici à côté du plus fameux Sculpteur, non qu'il fût de la premiere claſſe, mais pour critiquer le faux goût de ſon temps, qui étoit d'avoir des ta-

que des traces de Semeurs & de Pâtres? S'il n'eſt pas poſſible de concevoir une Métairie, ſans un fond conſidérable bien cultivé qui en dépende, comment ſe peut-il que la vôtre ſoit ſans terres, ſans bœufs & ſans jumens? & par quel côté enfin peut-elle reſſembler à celle de votre aïeul & de votre biſaïeul, puiſqu'on n'y voit ni foin qui ſeche ſur des planchers, ni vendange dans des celliers, ni moiſſons dans des greniers, ainſi qu'on en voyoit dans la leur? car certainement, de ce qu'un édifice eſt ſitué hors de la ville, on ne peut pas en conclurre que ce ſoit une Métairie, plus qu'on ne pourroit conclurre que les maiſons de ceux qui ſont logés au-delà de la porte Flumentana, ou dans le fauxbourg Emilien, en ſont une, parce qu'elles ſont hors de la ville. APPIUS lui dit en ſouriant: Comme je ne ſuis point au fait de ce que c'eſt qu'une Métairie, je vous prierai de me l'apprendre, afin de m'éviter de faire quelque fauſſe démarche, attendu que je ſuis en marché d'une, dans le territoire d'Oſtie, avec M. Seius. En effet, ſi les édifices qui ne renferment pas d'ânes tel que celui que vous m'avez montré chez vous, & qui vous a couté quarante mil *ſeſtertii*, ne ſont point des Métairies, j'ai

---

bleaux qui repréſentaſſent des perſonnages dans le genre bouffon, genre connu ſous le nom de *Gryllus*, depuis Antiphile qui y avoit excellé dans un portrait au bas duquel il avoit mis ce nom. Voy. Pline, *ibid.*

bien peur qu'au lieu d'une Métairie que je veux avoir, je ne me trouve faire l'acquisition que d'une simple maison de Seius, qui sera à la vérité bâtie sur le rivage d'Ostie. C'est cependant L. MERULA, que vous voyez, qui m'a fait naître le desir de l'avoir, pour m'avoir dit en revenant de chez Seius, où il avoit passé quelques jours, qu'il n'avoit jamais vû de Métairie qui lui eût fait plus de plaisir que celle-là, quoi qu'il n'y eût point trouvé, je ne dis pas seulement des tableaux, ou des statues de bronze ou de marbre mais pas même d'instrumens de pressoir pour la vendange, de cruches à mettre l'huile, ni de Trapetes (15). AXIUS se retournant vers MÉRULA, lui dit: Dans quelle classe mettrez-vous donc une Métairie pareille, qui n'a ni les ornemens de la ville, ni l'appareil de la campagne? MÉRULA lui répondit: Quoique aucun Peintre n'ait jamais embelli la Métairie que vous avez à l'angle de Velinum, & que les murailles n'en soient pas crépies, croyez-vous que pour cela elle soit moins une Métairie, que celle que vous avez dans la campagne Rosea, dont les murailles sont élégamment crépies, & dont vous partagez la propriété avec votre âne? AXIUS étant tombé d'accord, par un signe de tête, qu'une Métairie, pour être simple

(15) Voy. les Chap. XVIII, XIX, XX, XXI & XXII, de l'Economie rurale de Caton, pour l'explication des Pressoirs & des Trapetes.

& rustique, n'en étoit pas moins une véritable Métairie, que celle qui réunissoit les agrémens de la ville & ceux de la campagne, & ayant demandé à MÉRULA quelle conséquence il en tiroit : Quelle conséquence j'en tire, reparrit MÉRULA? c'est que si l'on doit approuver le fond que vous possédez dans la campagne Rosea, à cause des nourritures que vous y faites, & qu'on puisse lui donner à juste titre le nom de Métairie, parce que le bétail y paît, & qu'il s'y tient dans des étables, on doit aussi, par la même raison, appeller Métairie tout édifice dont on retire des fruits considérables, par les nourritures qu'on y fair, telles que soient ces nourritures. Qu'importe en effet que les fruits que l'on retire proviennent des brebis, ou qu'ils proviennent des oiseaux? Trouvez-vous plus doux ceux que vous rapportent vos bœufs, ces animaux qui engendrent les mouches à miel (16), que ceux que rapporteroient les mouches à miel elles-mêmes, en travaillant dans des ruches auprès de la Métairie? & vendez-vous aujourd'hui plus cher au Boucher les verrats qui sont dans votre Métairie, que Seius ne vend ses sangliers aux débitans qui les étalent au marché? Mais qui est-ce qui m'empêche, dit AXIUS, d'avoir de ces mouches à miel dans ma Métairie de Réate? Ne croiroit-on pas à vous entendre que le miel ne se fait que chez

(16) Voy. la Note 16 du Chap. V. du LIV. II.

Seius, & que l'on ne peut faire que du miel de Corſe dans le canton de Réate, ou que le gland acheté à prix d'argent doive engraiſſer les ſangliers chez Seius, & que celui qui ne me coute rien doive les maigrir chez moi ? APPIUS lui répartit : MÉRULA n'a point dit que vous ne puiſſiez pas faire chez vous les mêmes nourritures que Seius fait chez lui, mais ce qu'il y a de certain & que j'ai vu de mes propres yeux, c'eſt que vous ne les faites pas; au lieu que, comme Seius n'ignoroit point qu'il y a deux eſpeces de nourritures, les unes champêtres, qui comprennent les beſtiaux, les autres qui ſe font dans l'intérieur des Métairies, qui comprennent les poules, les pigeons, les mouches à miel, & les autres animaux qu'on a coutume d'y nourrir, il paroît s'être attaché à la lecture des Livres de Magon le Carthaginois (17), de Caſſius Dionyſius (18), & des autres Auteurs qui ont traité de ces dernieres, ſoit *ex profeſſo*, ſoit dans différens endroits de leurs ouvrages; & c'eſt pour cela qu'il retire plus de profit de ſa ſeule Métairie, par les nourritures de cette derniere eſpece qu'il y fait, que d'autres n'en retirent de l'univerſalité de leurs fonds. Cela eſt conſtant, dit MÉRULA, car j'ai vu chez lui des troupeaux immenſes d'oies, de poules, de pigeons, de grües, de paons, ainſi que de

(17) Voy. la Note 37 du Chap. I. du LIV. I.
(18) Voy. la Note 2 du Chap. XVII. du LIV. I.

loirs, de poiſſons, de ſangliers, & d'autres bêtes de chaſſe : & l'affranchi qui tient ſes Livres, que Varron à vû ainſi que moi, & qui me donnoit l'hoſpitalité en l'abſence de ſon patron, m'a aſſuré qu'il retiroit de ſa Métairie ſur ces ſeuls objets, plus de cinquante mil *ſerſtertii* de rente. Axius paroiſſant ſurpris, je lui dis : Vous connoiſſez ſûrement ce fond qui appartient à ma tante maternelle, & qui eſt au vingt-quatrieme mille de Rome ſur la voie Salaria, dans le territoire des Sabins. Pourquoi non, dit-il? Je le connois ſi bien, que j'ai pris l'hâbitude, quand je vais de Rome à Réate, de couper ma journée en Eté pour m'y arrêter à midi, ou d'y camper pendant la nuit, lorſque j'en reviens en Hiver. Eh bien, ajoutai-je, je puis vous aſſurer qu'il eſt ſorti de la ſeule voliere qui eſt dans cette Métairie, juſqu'à cinq mil grives en un an, qui ont été vendues à raiſon de trois *denarii* piece, de façon que ce ſeul objet a rendu cette année-là ſoixante mil *ſeſtertii*, le double par conſéquent du revenu de votre terre de Réate, toute conſidérable qu'elle eſt, puiſqu'elle eſt de deux cent *jugera*. Quoi, ſoixante mil *ſeſtertii*, dit Axius? ſoixante mil! ſoixante mil! vous vous mocqués. Oui, repris-je, ſoixante mil. Ne conviendrez-vous pas qu'il vous faudroit pour faire un coup ſemblable, vous rencontrer préciſément au temps d'un feſtin public, ou de quelque Triomphe, tel que fut celui de Scipion Méteilus, ou de ces repas de

Communautés, dont la fréquence a fait dans certains temps renchérir les vivres au marché? Mais auſſi combien de temps n'attendrez-vous pas après cette ſomme toutes les autres années? au lieu que je me flatte qu'une voliere ne vous manquera jamais, & que vû les mœurs du ſiecle, il vous arrivera rarement d'être trompé dans les eſpérances que vous aurez fondées ſur elle. En effet, combien peu d'années voyons-nous ſe paſſer ſans feſtins publics, ſans Triomphes, ou ſans ces repas de Communautés, dont la multiplicité fait ſouvent renchérir aujourd'hui les vivres? Ajoutez, dit MÉRULA, que le luxe eſt parvenu à un tel point, que l'on pourroit preſque dire qu'il ſe fait tous les jours des feſtins publics dans l'enceinte de Rome. L. Albutius (19), celui même que vous connoiſſez pour être ſavant, & dont les ſatyres tiennent du ſtyle de Lucilius (20), ne diſoit-il pas auſſi que le fond qu'il poſſédoit dans le canton d'Albe, étoit toujours d'un revenu bien inférieur à celui de ſa Métairie, eu égard aux profits qu'il

(19) C'eſt celui qui, dans ſon exil à Athênes, s'occupa entiérement des Sciences, comme on le voit par Cicéron, Liv. V. des Queſtions Tuſculanes; Lucilius le badina ſur ſa manie pour les ouvrages Grecs, dans une Satyre, dont Cicéron nous a conſervé un fragment.

(20) C'eſt le premier Poëte Satyrique Latin, qui ait acquis quelque réputation dans ce genre. Il mourut à Naples à 46 ans, & fut enterré aux dépens du Public. C'eſt un ſort bien étrange & en même-temps bien glorieux pour un Poëte Satyrique.

retiroit des nourritures qu'il faisoit dans celle-ci, puisque ce fond ne lui rendoit pas en tout dix mil *serstertii*, au lieu que sa Métairie lui en rendoit à elle seule plus de vingt mil ? Il disoit encore que s'il eût eu le bonheur d'avoir une Métairie proche la mer, dans un emplacement choisi à son gré, il en eût retiré plus de cent mil *sestertii* de revenu. Et lorsque M. Caton (21) eut accepté de nos jours la tutelle de Lucullus (22), ne vendit-il pas pour quarante mil *sestertii* de poissons tirés de ses viviers ? Mon cher MÉRULA, dit AXIUS, instruisez-moi, s'il vous plaît, dans l'art des nourritures que l'on peut faire dans l'intérieur des Métairies. MÉRULA lui répondit : Je commencerai mes leçons dès que vous m'aurez promis mon Minerval (23), que je fais consis-

(21) Caton d'Utique, petit-fils de Caton l'ancien, & Stoïcien aussi severe que son grand-pere ; il ne put jamais parvenir au Consulat, quoiqu'il l'eût demandé. Après la bataille de Pharsale, il se retira à Utique avec Scipion, où il se tua. César lui reprochoit, comme un trait d'avarice, d'avoir cédé sa femme aux instances de son ami Hortensius, & de l'avoir reprise après la mort de celui-ci, qui l'avoit instituée son héritiere.

(22) C'est le fils de celui dont il est parlé dans la Note 17 du Chap. II. du Liv. I.

(23) On appelloit ainsi un régal que les Ecoliers faisoient à leur Maître, ou un présent qu'ils lui donnoient avant la Fête célébrée en l'honneur de Minerve, qui étoit un temps de vacances pour eux. Voy. la Note 15 du Chap. I. du Liv. I.

ter dans un repas. Axius : J'y consens, & même dès aujourdhui; qui plus est, je m'engage à vous servir souvent de cette espece d'animaux, que vous m'aurez appris à nourrir. Appius : Effectivement, je ne doute pas que dès qu'il lui sera mort quelque oie ou quelque paon dans les troupeaux de ces sortes d'animaux, qu'il aura formés dans sa Métairie, il ne vous en fasse manger. Axius répliqua : Qu'importe au surplus que l'on mange des oiseaux ou des poissons morts de leur mort naturelle, puisqu'on ne peut jamais les manger qu'ils ne soient morts? Mais je vous prie, Mérula, ajouta-t-il, de commencer à m'initier dans l'art des nourritures, que l'on fait dans l'intérieur des Métairies, & de vouloir bien m'exposer l'étendue de cet art, & ses procédés.

CHAPITRE III.

Il faut d'abord, dit Mérula, qu'un Propriétaire sçache, quelles sont les bêtes que l'on peut nourrir, & faire paître dans l'intérieur d'une Métairie ou dans ses environs, à l'effet d'en retirer du profit & de l'agrément. Cet art se partage en trois branches : les volieres, les parcs, les viviers. L'on entend dans notre siecle par voliere, un endroit où l'on renferme des oiseaux de toute espece, que l'on a coutume de nourrir dans l'en-

ceinte des Métairies. Je veux que vous n'entendiez pas ſeulement par parcs, ce que nos Ancêtres entendoient par ce mot, c'eſt-à-dire, un clôs où il n'y avoit que des liévres, mais toute eſpece de clôs dépendant des Métairies, & rempli d'animaux de toute ſorte qui y paiſſent. J'entens de même par vivier, tout endroit voiſin de la Métairie, qui contient des poiſſons renfermés ſoit dans de l'eau douce, ſoit dans de l'eau ſalée. Chacune de ces trois branches peut ſe ſubdiviſer au moins en deux claſſes, de façon que les animaux à qui la terre ſuffit, tels que les paons, les tourterelles, les grives, formeront la premiere claſſe de la premiere branche; & ceux à qui la terre ſeule ne ſuffit pas, mais qui veulent encore de l'eau, tels que les oies, les ſarcelles, les canards, formeront la ſeconde. L'autre branche qui tient à la chaſſe, a de même ſes deux claſſes diſtinguées, l'une qui comprend les ſangliers, les chevreuils, les liévres; l'autre qui comprend d'autres animaux que l'on éleve auſſi hors de l'enceinte des Métairies, comme les mouches à miel, les eſcargots, les loirs. La troiſieme branche qui comprend les aquatiles, ſe diviſe égale-également en deux claſſes, puiſqu'on nourrit des poiſſons, partie dans de l'eau douce, partie dans de l'eau de mer. Nous avons donc à traiter de ces ſix parties. Il faut ſe pourvoir pour chacune de ces trois branches de trois eſpeces de gens, d'Oiſeleurs, de Chaſſeurs & de Pêcheurs, ou au moins

s'adreſſer aux gens de ces différentes profeſſions ; pour faire l'emplette de tout ce qui ſera néceſſaire, afin que vos Eſclaves puiſſent prendre ſoin par eux-mêmes de ces animaux pendant leur portée, juſqu'à ce qu'ils mettent bas, & nourrir & engraiſſer leurs petits, juſqu'à ce qu'ils ſoient parvenus au point de pouvoir être portés au marché. Ce n'eſt pas qu'il n'y ait certaines bêtes dont on pourra garnir ſa Métairie, ſans avoir recours pour les prendre aux filets des Oiſeleurs, des Chaſſeurs ou des Pêcheurs, comme, par exemple, les loirs, les eſcargots, les poules. Le premier ſoin, dont les hommes ſe ſont occupés relative à cet objet, a été dirigé vers les animaux que l'on a dans l'intérieur même de la Métairie. Car les Augures (1) de Rome n'ont pas été les ſeuls dans l'origine, qui ſe ſoient pourvus de poulets pour faire leurs cérémonies, & les Chefs de famille ne s'attachoient pas moins qu'eux à en avoir dans leurs campagnes. On a enſuite tourné ſes ſoins du côté des enclos, que l'on a fermés de murailles dans le voiſinage de la Métairie, tant pour y chaſſer, que pour s'y procurer des ruches : car les mouches à miel ſe contentoient auparavant des toîts des Métairies, ſous l'entablement deſquels elles ſe mettoient à couvert. Enfin on en eſt venu à faire des viviers d'eau douce, en ne

(1) Voy. la Note 4 du Chap. V. de l'Economie rurale de Caton.

renfermant d'abord chez ſoi que des poiſſons pêchés dans les rivieres. On peut conſidérer chacune de ces trois branches ſous deux états, celui qui étoit renfermé dans les bornes de la frugalité antique, & celui auquel le luxe poſtérieur a donné de ſi grands accroiſſemens. En effet, dans le premier & ancien état de la premiere branche, nos Ancêtres n'avoient que deux endroits deſtinés à nourrir des oiſeaux, ſçavoir; une cour par bas, où ils nourriſſoient des poules, dont ils ne retiroient pas d'autres fruits, que des œufs & des poulets; & un lieu élevé, où ils avoient des pigeons, ſoit dans des dongeons ſéparés de la Métairie, ſoit ſur le comble même de ſes bâtimens. Aujourd'hui au contraire on a changé le nom des endroits que l'on deſtine aux oiſeaux, en les appellant *ornithones*, & ils ne ſont plus proportionnés qu'à la gourmandiſe du Propriétaire, de façon que les grives & les paons y occupent des bâtimens plus conſidérables, que ceux qu'occupoient auparavant des Métairies entieres. Il en eſt de même pour la ſeconde branche, c'eſt-à-dire, pour les parcs, & votre pere, Axius, n'avoit certainement jamais vû dans un parc d'autres animaux de chaſſe que des levraux. Effectivement on n'avoit point alors de ces clôs immenſes, tels que ceux d'aujourd'hui, qui renferment une quantité prodigieuſe de *jugera* de terrein dans l'enceinte de leurs murailles, à l'effet de pouvoir contenir plus de ſangliers & de chevreuils. Dans le temps

que M. Piſon vous vendit ſon fond de Tuſculum, me dit-il, eſt-ce qu'il y avoit dans le parc beaucoup de ſangliers? Quant à la troiſieme branche, quelqu'un s'aviſoit-il d'avoir d'autres viviers que des viviers d'eau douce, & d'y conſerver d'autres poiſſons que des *ſquali* (2) & des *mugiles* (3)? Y a-t-il au contraire aujourd'hui un ſeul Rhinton (4) qui ne diſe pas hautement, qu'autant

(2) Pline 9, 24, met ces poiſſons dans la claſſe de ceux qui, au lieu d'arrêtes, n'ont que des cartilages, avec cette différence qu'ils ne ſont point plats, comme les autres poiſſons cartilagineux. Quoique le P. Hardoin traduiſe ce mot par Chiens de mer, il ne paroît pas que ce ſoient ceux qu'entend ici Varron, puiſqu'il ne parle que de poiſſons d'eau douce. Mais il eſt plus aiſé de ſçavoir ce que ce n'eſt point, que de ſçavoir ce que c'eſt.

(3) Pline 9, 15, dit de ces poiſſons qu'ils ſont ſi preſtes, qu'ils ſautent par-deſſus un vaiſſeau d'un bord à l'autre; il dit auſſi 9, 17, que lorſqu'ils ſont effrayés ils ſe cachent la tête, & croient n'être plus vûs dès ce moment, comme ſi tout leur corps étoit caché. Le P. Hardoin veut que ce ſoit ce que nous appellons ici des Mulets, & ailleurs des Cabots, mais la raiſon de douter de la Note précédente n'eſt pas moindre ici. Avouons donc notre ignorance ſur tous les noms anciens comparés aux nôtres.

(4) Rhinton étoit le nom d'un fameux Comédien de Tarente: comme il n'eſt pas cependant auſſi célebre par ſa gourmandiſe que par ſes baſſes bouffonneries, peut-être que, ſous ce nom emprunté, Varron veut déſigner les Comédiens Eſope pere & fils, tous deux fameux par leur gourmandiſe & leur prodigalité, comme on le peut voir dans Pline 10, 51: peut-être auſſi ne veut-il que déſigner en général un homme de bas aloi.

vaudroit

yaudroit avoir un étang rempli de grenouilles, comme d'en avoir un rempli de ces ſortes de poiſſons. Philippe étoit allé loger un jour à Caſino, chez Immidius, & celui-ci lui avoit ſervi un fort beau loup marin (5), qui avoit été pêché dans votre riviere (6), croiriez-vous que Philippe après en avoir goûté, le cracha en diſant : Je veux mourir ſi je n'ai pas cru d'abord que c'étoit un poiſſon? Voilà, dis-je, comme le luxe de notre ſiecle a étendu les parcs, & comme il a prolongé les viviers juſqu'à la mer, en les rempliſſant de poiſſons marins réunis par troupeaux. N'eſt-ce pas en effet à ces animaux que Sergius Orata & Licinius Murena doivent leurs noms? (7) & qui eſt-ce qui ne connoît pas ces viviers ſi fameux de Philippe, d'Hortenſius (8), & des Lucul-

(5) Pline 32, 2, raconte de ce poiſſon que lorſqu'il eſt environné du filet, il gratte la terre avec ſa queue, pour faire un trou où il ſe cache juſqu'à ce que le filet ait paſſé outre ; & que, lorſqu'il eſt pris au hameçon, il vient à bout à force de ſe donner des ſecouſſes, d'élargir la plaie & de quitter l'hameçon. Que de prévoyance & de courage en même-temps, ſi cela eſt vrai.

(6) Mérula adreſſe ſans doute ces paroles à Varron en le regardant, parce que notre Auteur avoit une Métairie ſous Caſino, comme on le voit par le Chap. ſuivant.

(7) L'un à l'*Orata* que l'on croit être la Dorade, & l'autre à la Murene ou la Lamproye, *Muræna*.

(8) On l'appelloit dans le Barreau le Roi des Orateurs, à cauſe de ſon éloquence, mais ſes écrits furent au-deſſous

lus (9) ? MÉRULA. A préſent dites-moi, AXIUS, par où vous voulez que je commence.

CHAPITRE IV.

POUR moi, dit AXIUS, j'aime mieux, comme on dit communément, reſter au fond du camp & derriere les *principia* (1), c'eſt-à-dire, vous voir commencer par le ſiecle préſent, plutôt que par les temps antérieurs; & cela parce que les paons rapportent plus de profit que les poules : je ne vous diſſimulerai pas même que je ſerois fort aiſe que vous commençaſſiez par les volieres, puiſque les grives ont obtenu le privilege d'être compriſes ſous ce nom, parce que depuis que j'ai entendu parler des ſoixante mil *ſeſtertii*, que ces oiſeaux rapportent à Fircellia (2), j'ai une envie

de ſa réputation. Voy. ſon éloge dans le Livre de Cicéron, intitulé *Brutus*, ou *des Orateurs célebres*.

(9) Voy. la Note 22 du Chap. précédent, & la Note 17 du Chap. II. du LIV. I.

(1) C'étoit la partie du camp où étoit la tente du Général, celle des Tribuns Militaires & des premiers Officiers, & où l'on gardoit les aigles des Légions, & les drapeaux des Cohortes. On lui donnoit le nom de *principia*, ſoit parce que c'étoit la tête du camp, de *principium*, commencement, ſoit parce que c'étoit le lieu où ſe tenoient les principaux de l'armée, de *princeps*, premier.

(2) C'eſt le nom de cette tante de Varron, dont il a parlé dans le Chap. II.

démesurée d'en avoir. Il y a deux especes de volieres, dit MERULA; l'une qui n'est que pour l'agrément, telle que celle que notre ami Varron ici présent a formée sous Casino *(3)*, & qui a trouvé bien des partisans en sa faveur, l'autre qui n'est absolument destinée qu'à rapporter des fruits, telle que les gens qui étalent au marché en ont, soit à la ville où ils ont des endroits clos à cet effet, soit à la campagne où ils en louent exprès, sur-tout dans le territoire des Sabins, qui est excellent par sa nature pour les grives, & où en conséquence l'on en voit souvent venir. Lucullus (4) a tenté de réunir ces deux especes de volieres en une seule : il a même exécuté ce projet à Tusculum, en faisant pratiquer dans l'intérieur de sa voliere (5) & sous un seul & même toît, une salle à man-

(3) Il en va donner la description dans le Chapitre suivant. Ce bien de Casinum fut enlevé à Varron par Antoine, comme on le peut voir par la seconde Philippique de Cicéron.

(4) Voy. la Note 16 du Chap. II. du LIV. I.

(5) C'est cette voliere de Lucullus qui donna occasion au mot de Pompée cité par Plutarque. Ce grand homme étant malade, les Médecins lui avoient conseillé de manger des grives; mais ses Esclaves, chargés d'en acheter, lui disant qu'elles étoient rares dans la saison présente, & que l'on n'en trouveroit gueres que dans la voliere de Lucullus, Pompée leur répondit : C'est-à-dire, que si Lucullus n'étoit pas voluptueux, Pompée ne pourroit pas vivre : & en conséquence il voulut qu'on en achetât à tel prix qu'elles fussent.

ger (6), où il pût se procurer le plaisir de la bonne chere, & voir d'un seul coup-d'œil des grives cuites arrangées dans un plat, & d'autres encagées voltigeant autour des fenêtres; mais cette nouvelle invention n'a pas pris, parce que le spectacle de ces oiseaux qui voltigent ainsi entre les fenêtres, ne flatte pas autant la vue, que l'odeur incommode qui en résulte, ne fatigue l'odorat.

CHAPITRE V.

MAis comme j'imagine, Axius, que c'est pour les volieres dont on peut tirer du profit, que vous êtes le plus porté d'inclination, je vais traiter non pas de celles dans lesquelles on mange les grives, mais de celles d'où on les tire, lorsqu'elles sont engraissées, pour les manger ailleurs. On fait donc une grande coupole, comme, par exemple, un péristile couvert en tuiles ou en filets, qui puisse contenir quelques milliers de grives & de merles. Il y a des personnes qui y renferment encore d'autres especes d'oiseaux du nombre de

(6) Les Romains appelloient *triclinium* leurs salles à manger, du mot τρεῖς, *trois*, & Κλίνη, *lit*. On sçait qu'ils mangeoient couchés sur un lit, comme font encore les Turcs.

ceux qui ſe vendent un bon prix, lorſqu'ils ſont engraiſſés, tels que les cailles ou les oiſeaux que l'on nourrit de millet. On fait venir l'eau dans ce ſalon vouté par le moyen d'un tuyau, & on préfere de l'y faire ſerpenter dans de petits canaux qui puiſſent être nettoyés facilement, plutôt que de la laiſſer s'étendre au large, parce qu'alors les oiſeaux ſeroient plus en danger de ſe ſalir, & auroient moins de facilité pour y boire; il faut par la même raiſon ménager un paſſage à l'eau ſurabondante, au moyen d'une décharge, de peur qu'elle ne vienne à former un gâchis, qui ne pourroit qu'incommoder les oiſeaux. Il faut que la porte de ce ſallon ſoit baſſe & étroite, & dans la forme de celles qu'on appelle *cochleæ* (1) dans les amphitéâtres deſtinés aux combats des taureaux. Il doit y avoir peu de fenêtres, & elles doivent être diſpoſées de façon qu'on ne puiſſe appercevoir à travers ni d'arbres dans le voiſinage, ni

---

(1) Ces portes, appellées *cochleæ*, étoient vraiſemblablement rondes & ouvertes dans une ſeule partie, à peu près comme les tours de Couvents, excepté que l'ouverture les traverſoit de part en part, de façon qu'en les tournant ſur elles mêmes, elles ne livroient paſſage à l'animal qu'autant qu'on le vouloit : car il n'y a pas de porte plus convenable pour arrêter la vivacité des oiſeaux, ou pour maîtriſer l'impétuoſité des bêtes féroces, que l'on lâchoit ſur le Théâtre. Elles pouvoient auſſi être dans le cas qu'on les ouvrît plus ou moins par le moyen d'une vis, d'où elles avoient pris le nom de *cochleæ*, qui veut dire, *vis*.

d'oiſeaux qui ſoient en liberté au-dehors, parce qu'autrement ce ſeroit le moyen que les oiſeaux qui ſont renfermés ne fiſſent plus que maigrir au lieu d'engraiſſer, à cauſe du deſir qui les tourmenteroit d'être dans la compagnie de leurs pareils qu'ils verroient. Ils ne doivent donc pas avoir plus de jour qu'il ne leur en faut, pour pouvoir reconnoître l'endroit où ils doivent ſe percher, celui où eſt leur mangeaille, & celui où eſt l'eau. On crépira ſoigneuſement le pourtour extérieur des portes ainſi que celui des fenêtres, d'un maſtic bien poli, de peur que les rats ou quelqu'autre bête n'y puiſſent pénétrer par aucun endroit. On garnira tout le tour des murailles en dedans d'un grand nombre de corbeaux, ſur leſquels les oiſeaux puiſſent ſe percher; on diſpoſera en outre des perches qui ſeront fichées en terre à quelque diſtance de la muraille, ſur laquelle elles s'appuieront par le bout d'en-haut, & ſur ces perches on en attachera d'autres qui traverſeront les premieres, & qui ſeront paralleles entre elles & voiſines les unes des autres, à peu près comme on le voit pratiqué dans les *Cancelli* (2) des Théâtres. Il faut qu'il y ait à

---

(2) Ces *Cancelli* étoient formés par des planches paralleles aux gradins, & poſées un peu au-deſſous du gradin, de façon que celui qui y étoit aſſis pût enfoncer ſes pieds ſous ces planches, ſans craindre que celui du gradin inférieur ne l'incommodât. Il y avoit en outre ſur ces planches des bar-

terre de l'eau pour leur boiſſon , & pour leur nourriture des pâtes faites avec des figues & de la farine paîtries enſemble. Vingt jours avant de prendre les grives que l'on veut conſommer, on les nourrit plus largement, en leur donnant une nourriture & plus abondante & compoſée de farine plus fine qu'à l'ordinaire. Il faut que les oiſeaux trouvent dans ce bâtiment, qui leur ſert de cage, outre les perches qui y ſont déja , des planches ſur leſquelles ils puiſſent ſe repoſer. Attenant cette voliere, on a la précaution d'en conſtruire une autre plus petite , dans laquelle celui qui eſt chargé du ſoin des oiſeaux , eſt dans l'uſage de mettre à l'écart ceux qu'il trouve morts dans la grande , afin d'être toujours en état de rendre au Propriétaire un compte fidel du nombre d'oiſeaux qu'il a reçu. Lorſqu'on veut retirer de la grande voliere les oiſeaux qui ſont en état de faire profit, on les chaſſe dans la petite, qui a à cet effet une plus grande porte, & plus de jour que la premiere, & que l'on appelle à cauſe de ſa deſtination *ſecluſorium* (3). Lorſqu'on y a mis à l'écart le nombre d'oiſeaux qu'on veut prendre, on les y tue tous, mais en cachette, de peur que les

---

res perpendiculaires , pour ſoutenir le corps de ceux qui étoient aſſis ſur le gradin inférieur , afin qu'ils ne puſſent pas ſe jetter en arriere ſur ceux du gradin ſupérieur.

(3) Parce qu'elle ſert à ſéparer les oiſeaux que l'on veut prendre , du mot *ſecludere* , qui veut dire , *renfermer à part.*

autres venant à être témoins de leur mort, ne se déſeſperent & ne périſſent eux-mêmes prématurément, & dans un temps qui ne feroit pas celui du Vendeur. Il y a des oiſeaux paſſagers qui font ici leurs petits, comme les cicognes qui les font en pleine campagne, & les hirondelles qui les font dans les maiſons, mais il n'en eſt pas de même des grives qui n'en font ici ni dans un lieu, ni dans un autre : ce n'eſt pas qu'il n'y ait des grives femelles, malgré le nom maſculin (4) qu'elles portent, de même qu'il y a des merles mâles, malgré le nom féminin (5) qu'on donne à ces oiſeaux. Au ſurplus, comme entre les oiſeaux, il y en a d'étrangers, tels que les hirondelles & les grues, & de domeſtiques, tels que les poules & les pigeons; il faut remarquer que les grives ſont des oiſeaux de paſſage, qui viennent toutes les années en Italie de par-delà les mers, vers l'Equinoxe d'Automne, & qui s'en retournent vers celui du Printemps. Il vient pareillement, mais dans un autre temps, une quantité prodigieuſe de tourterelles & de cailles, dont on eſt à même d'obſerver le paſſage proche d'ici, dans les Iſles Pontia, Palmaria & Pandataria. Car lorſque ces oiſeaux viennent dans nos pays, ils ſéjournent quelques jours dans ces Iſles pour s'y repoſer, de même que lorſqu'ils quittent l'Italie

---

(4) *Turdus.*
(5) *Mérula.*

pour repasser la mer. APPIUS dit à AXIUS : Vous n'avez qu'à jetter cinq mil oiseaux de cette espece dans une voliere, telle que vient de la décrire MÉRULA, & je vous garantis que pour peu que l'occasion se présente d'un festin public & d'un Triomphe, vous serez bientôt dans le cas de placer à intérêt les soixante mil *sestertii*, après lesquels vous soupirez si fort. M'adressant ensuite la parole : Entretenez-nous, me dit-il, de cette voliere d'un autre genre, que l'on dit que vous avez formée à plaisir auprès de Casinum, & dans la construction de laquelle on prétend que vous avez surpassé de beaucoup, non-seulement votre modele, je veux dire celle de M. Lœnius Strabon, qui est l'inventeur de ces sortes de volieres chez nous, & qui a le premier renfermé à Brundusium, où il m'a donné l'hospitalité, des oiseaux qu'il nourrissoit sous un filet dans un cabinet en péristile, mais encore celle que l'on admire dans l'immense bâtiment de Lucullus (6) à Tusculum. Vous sçavez, lui répondis-je, que j'ai près de la ville de Casinum un fleuve qui passe au travers de ma Métairie : l'eau en est claire & profonde, les rives en sont revêtues de murs, entre lesquels sa largeur est de cinquante-sept pieds : on le traverse sur des ponts pour passer d'une partie de ma Métairie dans l'autre partie : il a de longueur huit cent cinquante pieds, en remontant jusqu'à

(6) Voy. la Note 17 du Chap. II. du LIV. I.

mon cabinet d'étude, depuis une Isle qui se trouve au confluent de ce fleuve & d'une riviere qu'il reçoit. Au long des bords de cette partie de son cours, est une promenade découverte de dix pieds de largeur. Or c'est entre cette promenade & la campagne qu'est placée ma Voliere. Deux de ses côtés, le droit & le gauche, sont formés par des murs pleins & élevés. Sa largeur entre ces murs est de quarante-huit pieds. Le plan de cet édifice est tracé d'après le contour de cette espece de tablette à écrire, qui a une tête arrondie. La partie quarrée a soixante & douze pieds de longueur, & la partie ronde ajoute vingt-sept pieds à cette premiere longueur. En outre la promenade, dont j'ai parlé, est tracée de maniere à former comme la marge inférieure de la tablette, de sorte cependant qu'il y a entre cette promenade & ma Voliere une esplanade de cinquante-huit pieds de long, au milieu de laquelle répond la principale porte par laquelle on y entre (7). La principale façade présente un portique régulier, dont les colomnes extérieures, qui sont de pierre (8),

(7) On verra dans les observations qui sont à la suite des Notes de ce Chapitre, la raison pour laquelle Varron appelle cette porte *cavea*, une *cage*.

(8) Il est clair, quoique Varron ne le dise point, que ces colomnes étoient élevées sur des piédestaux, & non sur un stylobate, puisque dans chaque entrecolomne il y avoit un arbrisseau : au lieu que les colomnes intérieures (que l'on doit supposer, quoique l'Auteur n'en parle pas) devoient être éle-

ſont ſéparées par un arbriſſeau retenu près de terre dans chaque entrecolomne : le ſommet des murs latéraux au droit de l'architrave intérieur du portique, eſt un filet de fil de chanvre : un filet ſemblable pend depuis l'architrave juſqu'au ſtylobate (9). Tout ce vaſte vaiſſeau eſt rempli d'oiſeaux de toute eſpece : on leur donne à manger à travers les filets, & un petit ruiſſeau leur

---

vées ſur un ſtylobate ou piedeſtal continu, qui regnoit d'un des murs latéraux à l'autre ſans être interrompu, ſi ce n'eſt dans l'entrecolomne du milieu, pour former la principale entrée. Varron va parler de ce ſtylobate intérieur. Il y avoit donc deux rangs de colomnes, un extérieur & l'autre intérieur : or l'intérieur ne pouvoit pas être porté ſur un ſtylobate, ainſi que Varron le dit, à moins que le rang extérieur ne fût porté par un ſtylobate ſemblable, ou par des piédeſtaux auſſi élevés que le ſtylobate, autrement le portique n'eût pas été régulier ; ainſi puiſque les arbriſſeaux ſont incompatibles avec le ſtylobate, ce ſont donc des piédeſtaux qui portoient les colomnes extérieures.

(9) Ainſi le premier filet formoit le ciel de cette plus grande partie de la voliere,& il n'y avoit que les portiques qui fuſſent couverts de façon à garantir de la pluie. Les oiſeaux n'avoient aucun accès ſous ce couvert, puiſque le ſecond filet deſcendoit de l'architrave au ſtylobate, & que l'un comme l'autre étoient le terme intérieur de la partie quadrangulaire de la Voliere où les oiſeaux étoient renfermés. D'ailleurs des portiques ſont couverts en même-temps qu'ils ſont ouverts de tous côtés, & ne ſçauroient être composés de moins de deux rangs de colomnes iſolées ; or rien n'étoit plus naturel que de réſerver aux curieux le ſeul couvert, que cet édifice préſentât de ce côté.

porte ses eaux. A quelque distance de la face intérieure du stylobate, tant de celle qui regne depuis l'entrée principale jusqu'au mur à droite, que de celle qui regne depuis cette même entrée jusqu'au mur à gauche, commencent deux viviers peu larges, mais oblongs, en sens opposé à celui du portique : ils s'étendent jusqu'auprès de l'extrémité de la partie quadrangulaire du plan. Entre ces deux viviers est un sentier, qui n'a de largeur que ce qu'il en faut pour passer jusqu'à une piece qui est au-delà. C'est un sallon rond, circonscrit par deux rangs de colomnes isolées, qui soutiennent une coupole : Celui de la maison de Catulus (10) peut vous en donner une idée juste, si vous remplacez par des colomnes ce qu'il a de murs. Au-delà de ce sallon est un bois de haute futaie, planté de main d'hommes, & couvert de façon qu'on n'y voit le jour que par en bas. Ce bosquet est exactement clôs de murs élevés. Entre la file des colomnes extérieures qui sont de pierre, & celle d'un nombre pareil de colomnes intérieures, qui sont de sapin & très-sveltes, regne un intérvalle de cinq pieds de largeur. Entre les colomnes extérieures est un filet

(10) C'est l'Orateur qui, étant Consul avec Marius, avoit défait les Cimbres, & que ce même Marius condamna ensuite à mourir malgré les instances de plusieurs citoyens, qui demandoient grace pour lui. Catulus s'enferma donc dans sa chambre à coucher, & se fit étouffer par la vapeur de charbons allumés.

de cordes de boyaux, qui forme la parois du ſallon, à l'effet qu'on puiſſe, par les entrecolomnes, découvrir le boſquet & voir ce qui s'y paſſe, ſans que les oiſeaux puiſſent ſortir. Quant aux entrecolomnes intérieures, la parois en eſt formée par des filets ordinaires à prendre des oiſeaux (11). Entre ces derniers filets & les premiers, c'eſt-à-dire, entre les deux files circulaires des colomnes, s'élevent des gradins qui forment pour les oiſeaux une eſpece de petit théâtre (12). On a fiché dans

(11) Il eſt à remarquer que le filet ſervant de ciel à la grande Voliere, étoit de fil de chanvre, ſans doute aſſez groſſier, parce qu'il étoit expoſé aux injures du temps, & qu'il ne cachoit rien qu'on eût à regretter; que celui qui cloſoit le portique d'entrée étoit auſſi de ſemblable fil, parce qu'il étoit expoſé comme le premier, & qu'il n'étoit pas néceſſaire qu'il fût délié pour qu'on vît au travers, attendu qu'on ne pouvoit pas s'en écarter beaucoup; que celui qui enveloppoit le ſallon étoit de cordes de boyaux, pour qu'il fût en même-temps très-délié & très-fort, très-délié, pour qu'il laiſſât paſſer librement la vue ſoit de dehors dans le ſallon, ſoit du ſallon en dehors, & même du portique d'entrée au boſquet, très-fort, parce qu'il étoit, comme les deux premiers, expoſé aux injures de l'air. Enfin le filet intérieur, n'étoit qu'un filet ordinaire à prendre les oiſeaux, donc très-délié, mais peu fait pour réſiſter à la pluie, auſſi étoit-il à couvert, & le ſeul qui le fût.

(12) Il faut ſuppoſer que le gradin ſupérieur eſt le ſommet du ſtylobate, & que ce ſtylobate n'a de largeur en cet endroit que ce qu'en exigent les baſes de la colomne de pierre, & qu'il reprend ſucceſſivement de ſa largeur pour former chaque gradin; qu'enfin leur hauteur eſt meſurée de

chaque fuſt de colomne une multitude de juchoirs. Or cette voliere particuliere eſt deſtinée principalement aux oiſeaux, dont la voix eſt la plus agréable, comme le roſſignol & le merle: un petit tuyau leur fournit de l'eau, & on leur donne à manger au travers du filet. Au pied du ſtylobate (13), s'éleve une aſſiſe de pierres (14), élevée d'un pied neuf pouces au-deſſus du ſocle ſur lequel porte le ſtylobate, ſocle déja élevé de deux pieds au-deſſus de la ſurface du baſſin (15), & large de cinq pieds (16), afin que les convives puiſſent marcher à l'aiſe entre les colomnes & les lits (17). Au bas du ſocle eſt un baſſin environné d'un ſentier, de la largeur d'un pied: une petite Iſle en occupe le centre. Le ſocle dans tout ſon pourtour préſente aux canards des ports creuſés dans ſon maſſif, pour leur ſervir de retraite. Sur

maniere, qu'ils partagent également entre eux la différence qui ſe trouve entre le ſommet du ſtylobate ſur les colomnes extérieures, & le plein pied dont il va être queſtion, lequel eſt au bas des gradins. On conçoit que cette différence eſt rachetée pour les colomnes intérieures, par un ſocle ſous la baſe de chacune.

(13) Ce ſtylobate eſt unique pour les deux rangs de colomne, & mutilé en faveur des gradins.

(14) Cette aſſiſe eſt réglée ſupérieurement en parquet, pour étendre en tirant au centre le plein-pied.

(15) Il va parler de ce baſſin dans un moment.

(16) En ſaillie horiſontale ſur le vif du ſtylobate.

(17) Car cet emplacement, ainſi qu'on va le voir, ſert de ſalle à manger.

le milieu de l'Isle s'éleve une colomne, dans laquelle est scellé un essieu, qui, au lieu de table, porte une roue avec ses raies : mais ces raies au lieu de jantes, c'est-à-dire, au lieu de cette circonférence en couronne de cercle, qui les termine ordinairement, soutiennent une table creuse comme un tympan, large de deux pieds & demi, & profonde d'un palme. L'Esclave qui sert à table la fait tourner. L'objet de cette machine est de servir à la fois tout ce qu'on se propose d'offrir soit à boire, soit à manger, & de le mettre sous la main de tous les convives. De l'intérieur du socle, sur lequel on dresse les lits, sortent les canards pour nager dans le bassin. Ce bassin communique par un petit ruisseau avec les deux viviers dont j'ai parlé, & les petits poissons passent librement de l'un à l'autre. J'oubliois de vous dire que de la table, qui est, comme je l'ai dit, à l'extrémité des raies de la roue, coule, à la volonté de chaque convive, de l'eau chaude ou de l'eau froide, selon le robinet qu'il ouvre. On voit dans la coupole qui couvre ce sallon, l'étoile *Lucifer* pendant le jour, & l'étoile *Hesperus* pendant la nuit (18), qui en suivent le bord & marchent

(18) Les anciens, mauvais Astronomes (Voy. la Note 7. du Chap. XXVIII. du Liv. I.) faisoient deux étoiles de cette planete, que nous connoissons sous le nom de Vénus, & qui, comme dit Pline, mieux instruit que Varron, 2, 8. prévient le jour le matin, comme un autre Soleil, & en prolonge la lumiere le soir, comme une autre Lune.

à telle mesure, qu'elles marquent l'heure qu'il est. Dans le haut de cette même coupole est peinte autour d'un tourillon, comme à Athènes dans l'Horloge que fit cet Artiste de Cyrrhus (19), la rose des huit vents (20), sur laquelle une aiguille, portée par ce tourillon, se meut de telle maniere, qu'elle indique le vent qui soufle dans le moment, & qu'on n'a pas besoin de sortir pour sçavoir quelle heure il est. Pendant que nous nous entretenions ainsi, nous entendîmes une clameur dans le champ de Mars. Comme nous étions tous au fait de ce qui se passe dans les Comices, parce que nous y avions tous concouru ensemble en différentes occasions, nous ne fûmes pas surpris de cet événement, que nous attribuâmes à l'esprit de parti de ceux qui donnoient leur suffrage, mais nous cherchions cependant à sçavoir de quoi il s'agissoit, lorsque PANTULÆIUS PARRA *(21)* vint à nous, & nous dit que

(19) Vitruve en citant cet Horloge, en appelle l'Auteur Andronicus Cyrrhestes, c'est-à-dire, de la ville de Cyrrhus, par conséquent *Cyrrhestes* n'est pas un nom propre, mais la patrie de l'Artiste, que Varron ne nomme pas, comme étant connu de ceux à qui il parle.

(20) Les anciens qui n'avoient d'abord distingué que quatre vents, ensuite huit, en ajouterent encore quatre à ces huit premiers, ce qui fit douze; mais ils aimerent mieux s'en tenir à l'ancienne division en huit, ainsi que nous l'apprend Pline, 2, 47.

(21) *Parra* est le nom d'un oiseau qu'on regardoit comme

lorsqu'on

lorſqu'on étoit occupé à faire le relevé des ſuffrages, on avoit ſurpris quelqu'un auprès de la table ſur laquelle ſe faiſoit cette opération, qui jettoit furtivement de nouveaux bulletins dans la bourſe d'un des Candidats, & que ceux qui favoriſoient les autres Compétiteurs avoient traîné ce particulier devant le Conſul (22). PAVO ſe

---

de mauvais augure, & dont le chant étoit déſagréable. Varron qui choiſit toujours pour ſes Interlocuteurs des perſonnes, dont les noms ſoient analogues à l'objet qu'il traite, n'auroit-il pas affecté par hazard de ſuivre ſa méthode juſques dans ce perſonnage épiſodique ?

(22) Voy. la Note 10 du Chap. II. Pour entendre ce paſſage, il faut ſçavoir comment ſe faiſoit à Rome l'élection des Magiſtrats. Chacun apportoit de chez ſoi un bulletin, *tabula*, ſur lequel étoit écrit le nom du Candidat qu'il vouloit nommer, où bien on donnoit dans le Champ de Mars même un bulletin en blanc à chaque citoyen, afin qu'il le remplît du nom qu'il jugeroit à propos. Chacun mettoit ſon bulletin dans une urne, après quoi il étoit queſtion de faire le relevé de ces ſuffrages, *diribere*, ce qui ſe faiſoit en écrivant ſur des tablettes, combien chaque Candidat en avoit en ſa faveur, ou en tranſportant, comme ici, de l'urne où étoient tous les ſuffrages, ceux qui favoriſoient un Candidat, pour les mettre dans une bourſe particuliere, *loculus*; il y avoit autant de ces bourſes particulieres que de Candidats. On voit par-là qu'il étoit néceſſaire qu'il y eût des gardiens, *cuſtos*, qui veillaſſent à ce que l'on ne fît aucun tort à un Candidat en faveur d'un autre. Or ces gardiens ſe veilloient mutuellement, & il arrivoit quelquefois qu'ils ſurprenoient ceux d'entre eux qui commettoient quelque friponnerie, comme ici. La friponnerie la plus commune conſiſtoit à augmenter le

leva aussi-tôt, parce que le bruit couroit que c'étoit le gardien du Candidat qu'il protégoit, qui avoit été surpris dans cette fraude.

---

nombre des suffrages en faveur d'un Candidat, par un nombre de bulletins qu'une même personne jettoit ou dans l'urne générale, ou dans la bourse particuliere de ce Candidat. Plutarque, dans la vie de Caton d'Utique, rapporte une fraude de ce genre Caton s'étant apperçu dans des Comices tenus pour l'élection des Ediles, qu'il y avoit un grand nombre de bulletins en faveur d'un Candidat, qui étoient tous écrits de la même main, & jugeant de là qu'un autre Candidat, qu'il protégeoit, n'auroit pas pû réussir, découvrit la fraude, & parvint à faire annuler tout ce qui avoit été fait.

Observations sur la Voliere de Varron.

ON auroit lieu de s'étonner qu'un Auteur tel que Varron, qui le plus souvent en dit plus qu'il ne faut, se fût dispensé de tous les détails nécessaires sur un objet, qui se trouve annoncé dans son Livre de maniere à donner aux Lecteurs la plus grande envie de le connoître, ou qu'il eût été aussi peu jaloux de se faire entendre qu'il le paroit, si l'on ne voyoit clairement que son Texte a été mutilé, corrompu & défiguré de mille manieres, soit par les Anciens copistes, soit par les Typographes qui leur ont succédé, soit enfin par les Grammairiens qui, sans aucune connoissance des Arts, se sont mêlés de corriger des articles, dont l'intelligence fut toujours réservée aux Artistes. Il n'est plus possible aujourd'hui de rétablir le Texte dans son premier état, mais nous nous flattons que notre version donnera au Lecteur l'idée la plus approchante de celle, que l'Auteur s'est proposé de rendre. Pour

la rendre encore plus nette, nous allons examiner le mot de *cavea*, que nous avons rendu par *porte*, ajouter quelque ſupplément au Texte en conſéquence de ce mot, & enfin diſſiper les doutes que le Lecteur pourroit conſerver ſur le ſens que l'on a donné à quelques autres mots.

Le ſtylobate qui circonſcrivoit le ſallon, étoit ſans doute interrompu dans l'entrecolomne du milieu du côté de la grande Voliere, à l'effet de loger un nombre ſuffiſant de marches pour monter, non ſur le haut des gradins, ç'eût été monter pour redeſcendre, mais ſur ce plein-pied que l'Auteur nomme *lapis*, & qu'il dit clairement être au deſſous du ſtylobate, *ſubter columnarum ſtylobatem*. Ce ſtylobate, diſons-nous, étoit interrompu, ſinon pour loger les marches indiſpenſablement néceſſaires, au moins pour ouvrir un paſſage, ſi l'on ſuppoſe les marches en perrons extérieurs. Il falloit donc que le filet de cordes de boyaux & le filet ordinaire à prendre des oiſeaux, fuſſent ouverts au droit de ce paſſage : dès-lors ni la Voliere particuliere, ni la grande Voliere n'auroient plus été cloſes. Pour rétablir cette clôture & la conſerver, on avoit viſiblement pris le parti de former en filets convenables les parois & le plafond de chaque paſſage, & d'en fermer l'entrée & la ſortie par des ventaux de porte, dont les panneaux ne fuſſent que de filets comme le reſte. La raiſon en eſt claire : ces portes ſurmontoient de beaucoup le gradin ſupérieur, c'eſt-a-dire, la hauteur du ſtilobate, & cette hauteur avoit été réglée de façon, que du plein-pied général, étant debout, on vît ſans gêne par deſſus (ce qui la fixoit à quatre pieds & demi à peu près) & celle du plein-pied, nommé *lapis* dans le Texte, fixée a un pied neuf pouces, n'avoit été arrêtée là, que pour que les convives couchés ſur leurs lits viſſent par-deſſus le ſtylobate, & néanmoins ne fuſſent pas trop élevés au-deſſus du baſſin. Mais toute autre parois & tous autres ventaux que des filets, auroient fait perdre ces avantages : or de pareils paſſages tiennent aſſez de la cage, *cavea*, & l'Auteur qui ſe montre naturel-

lement porté à jouer ſur les mots, a bien pû ſe ſervir de celui-là, pour déſigner des paſſages fermés de ventaux à l'entrée & à la ſortie, à l'effet que la porte que l'on vient de paſſer ſoit fermée, avant qu'on ouvre la ſeconde, & dont les parois, les ventaux & le plafond ſont de filets, comme le reſte de la clôture.

Il ne ſera peut-être pas inutile d'expoſer ici l'idée que nous nous ſommes formée de cet édifice ſomptueux & recherché, quand ce ne ſeroit que pour répondre à bien des queſtions, qu'on pourroit élever ſur la Traduction & même ſur l'Original.

Comment, par exemple, les oiſeaux pouvoient-ils ſe paſſer de tout toît dans la grande Voliere? quelles étoient leurs retraites, lorſqu'il ſurvenoit des orages, principalement des grêles? comment deux morceaux d'Architecture, de l'importance du portique droit & du portique circulaire, qui, ſelon le Texte, ne pouvoient pas avoir moins de dix pieds d'entrecolomnes, meſurés d'Axe en Axe, étoient-ils liés? ou étoient-ils ſans liaiſon convenable, quoiqu'appartenant à la même piece? &c. Sans répondre à chaque queſtion en particulier, ce qui allongeroit trop cette Note, il ſuffira de répondre à toutes en général.

Le niveau des terreins adjacens, & celui de l'arraſement des fondations, ou de l'alége des ſtylobates & des piédeſtaux, étoient le même, celui des eaux étoit de deux pieds plus bas, *ipſum ſalere ad duo pedes altum à ſtagno.* La hauteur des ſtylobates & des piédeſtaux ne pouvoit pas aller à cinq pieds ſans défectuoſité, puiſqu'ils auroient gêné la vue de ceux qui ſe promenoient ſur le bord du fleuve, & leur auroit intercepté le coup-d'œil des viviers, &c. Par la même raiſon, le ſtylobate du ſallon étoit au même niveau que celui du portique d'entrée, d'autant plus que priver ceux qui étoient ſous celui-ci de la vue du boſquet au travers du ſecond, c'eût été les appeller à un tableau, & le couvrir à leur arrivée. Ces deux portiques étoient donc de même ordre &

ſur même module, & faiſant partie du même tout, ils ne devoient point être ſans liaiſon; nous croyons donc que les deux murs de côté n'étoient point nuds, mais que le ſtylobate paroiſſoit ſous ces murs comme ſous les colomnes des portiques, que l'entablement regnoit ſur les uns comme ſur les autres, & que tout étoit fidelement raccordé d'un bout à l'autre : nous croyons même que ces murs étoient décorés d'ornemens ſaillans & d'ornemens rentrans, comme de niches & même de boulins, mais diſtribués de façon à faire décoration.

Mais, quoi! les viviers étoient-ils donc à deux pieds au-deſſous du niveau des ſentiers ou des allées qui les environnoient? nous ne le penſons pas, nous croyons au contraire que ces allées étoient à fleur d'eau, & que le *falere* qui circonſcrivoit l'étang & ſon ſentier, regnoit tout autour de la grande Voliere, non auſſi large qu'autour de l'étang, mais en forme de banquette creuſée en loges, comme celles d'autour de l'étang; & que, pour paſſer de l'entrée principale au ſallon, il falloit deſcendre près de deux pieds, & les remonter au bout du ſentier intermédiaire, pour arriver à la premiere marche de l'eſcalier qui montoit au ſallon.

Le Portique du côté du fleuve étoit donc compoſé de douze colomnes ſur deux rangs de ſix, comptant de chaque côté la terminaiſon du mur pour une colomne du rang intérieur. Le Portique rond étoit compoſé de douze colomnes extérieures & de pierre, & de douze colomnes de ſapin en-dedans : les côtés n'étoient liés à ce ſecond Portique que par le ſtylobate & l'entablement, qui l'un & l'autre retournoient d'équerre à la terminaiſon des murs & de la partie parallélogrammatique de l'édifice, dont ils formoient les deux grands côtés; une nappe de filets fermoit chacune de ces portions d'entrecolomnes. La terminaiſon des murs latéraux, dont nous venons de parler, répondoit non au centre du ſallon, mais de chaque côté à la colomne qui le précédoit, c'eſt-à-dire, à la troiſieme en comptant de l'entrée, tant en allant

à droite qu'en allant à gauche, de ſorte que le centre de la rotonde étoit d'un demi entrecolomne en avant de la ligne du parallélogramme, qui ſe trouvoit oppoſée à la principale entrée ; c'eſt par cette raiſon que la partie, *quâ ad capitulum rotundus eſt*, eſt de vingt-ſept pieds, quoique le rayon extérieur ne puiſſe être que d'environ vingt-deux.

Les colomnes intérieures du Portique circulaire, celles de ſapin, quoique plus grêles que celles de pierre, quoiqu'élevées ſur des ſocles d'un pied & demi, montoient à la même hauteur que celles de pierre, portoient comme elles leur côté d'un ſofite, & leur peu de diametre en raiſon de leur hauteur ne choquoit pas, vû leur rapprochement du centre général, par rapport à celles de la file extérieure : elles n'étoient couronnées que de l'architrave, de là s'élançoit la coupole de charpente, mais peinte de maniere à la laiſſer croire de pierre, comme les colomnes du dedans.

Voici enfin comment nous diſtribuons les quarante pieds de diametre de la rotonde, pris d'Axe à Axe des colomnes extérieures : 1°. Pour les deux largeurs entre les deux files du Portique circulaire, ſelon le Texte, dix pieds, *locus eſt p. V latus* ; 2°. pour deux largeurs du parquet, nommé dans le Texte *lapis*, y compris deux demi-diametres de colomnes à leur embaſement, & même au ſocle, douze pieds ; 3°. pour l'étang & ſon ſentier dix-huit pieds, enſorte que ce Baſſin pouvoit avoir de treize à quatorze pieds de diametre.

Les lits des convives s'étendoient en encorbélement ſur l'étang, & portoient chacun une petite table particuliere, puiſque l'autre étoit toujours prête à fuir de devant chaque convive, par conſéquent la table tournante n'avoit pas ſept pieds de diametre.



CHAPITRE VI.

RIEN ne vous empêche à présent de traiter des paons, dit AXIUS, puisque FIRCELLIUS est parti : car, s'il étoit présent, & qu'il vous échappât de n'en pas parler congruement, je ne répondrois pas qu'il ne s'élevât entre vous deux quelque altercation, vû l'affinité qui est entre lui & ces animaux (1). MÉRULA reprit donc ainsi : Ce n'est que de notre temps qu'on a commencé à se mettre dans le goût d'avoir des troupeaux de paons, & d'acheter fort cher ces sortes d'oiseaux. On dit que M. Aufidius Lurco en tire plus de soixante mil *sestertii* de revenu. Il faut avoir dans ce genre un peu moins de mâles que de femelles, si on ne consulte que le profit ; mais c'est tout le contraire, lorsqu'on ne cherche que l'agrément, parce que les mâles sont plus beaux que les femelles. On prétend qu'il se trouve par-delà les mers des troupeaux de paons sauvages, dans certaines Isles, comme, par exemple, dans le bois consacré à Junon (2) dans l'Isle de Samos, & dans celui qui

(1) Cette plaisanterie tombe sur le nom de *Pavo*, *paon*, que portoit Fircellius.

(2) Voy. la Note 5 du Chap. CXXXIV. de l'Economie rurale de Caton.

appartient à M. Pison dans l'Isle Planasia. Quand on veut former un troupeau de paons, il faut les choisir dans le bon âge, & d'une forme agréable, d'autant que la nature a donné à cet oiseau la palme sur tous les autres en fait de beauté. Les femelles ne sont point propres à être coquées avant l'âge de deux ans, non plus que lorsqu'elles sont vieilles. On les nourrit en leur jettant toute sorte de grain, & sur-tout de l'orge. Aussi Seius (3) leur donne-t-il par mois un *modius* d'orge, & il en augmente la quantité dans le temps de la ponte, & même avant qu'elles commencent à se laisser coquer. Il exige que son Intendant lui rende trois petits par chaque paone, & lorsqu'ils sont devenus grands, il les vend cinquante *Denarii* piece, de façon qu'il n'y a pas de brebis dont le profit monte aussi haut. Il ne se contente pas de ces petits, mais il achete en outre des œufs de paones qu'il fait couver à des poules, & il transporte les paoneaux, qu'elles ont fait éclorre, dans le sallon vouté qui sert de retraite à ses autres paons. Cette retraite doit être d'une grandeur proportionnée à la quantité de paons que l'on a; ils doivent tous y avoir chacun leurs lits séparés : ces lits sont élevés de terre & bien enduits, pour que les serpens ni aucune autre bête n'en puisse approcher. Il faut aussi que ces oiseaux aient devant eux un

(3) C'est celui dont il a loué la bonne économie en fait de nourritures faites dans les Métairies, Chap. II.

endroit où ils ſoient à même d'aller paître les jours qu'il fera ſoleil. Ils veulent que leur retraite, ainſi que l'endroit où ils vont paître, ſoit propre : c'eſt pourquoi celui qui eſt chargé d'en prendre ſoin, doit viſiter l'un & l'autre la pelle à la main, pour en enlever le fumier & le garder, parce qu'il eſt d'une grande utilité, tant pour l'Agriculture, que pour ſervir de litiere à leurs petits. On dit que c'eſt Q. Hortenſius (4) qui a le premier fait ſervir des paons dans un repas ſomptueux, qu'il donna à ſa réception dans la place d'Augure (5); mais on ajoute que cette action fut plutôt approuvée pour lors par les débauchés, que par les honnêtes gens, qui ſe piquoient un tant ſoit peu de rigidité dans les mœurs (6). Cependant ſon exemple ayant été bientôt ſuivi par une multitude de perſonnes, ces oiſeaux ſont montés à un prix ſi exorbitant, que leurs œufs ſe vendent cinq *Denarii* piece, & qu'on n'a pas de peine à les vendre eux-mêmes cinquante *Denarii* piece, de façon qu'un troupeau compoſé de cent paons, peut rapporter aiſément quarante mil *ſeſtertii*, & qu'il pourroit même aller juſqu'à ſoixante mil, ſi l'on exigeoit

---

(4) Voy. la Note 8 du Chap. III.

(5) Voy. la Note 4 du Chap. V. de l'Economie rurale de Caton.

(6) Ælien, *liv. V. de la nature des animaux*, *Ch. XXI*, ajoute même qu'Hortenſius fut traduit en Juſtice pour cette action.

trois petits par paones, ainsi que le disoit Albutius (7).

CHAPITRE VII.

SUR ces entrefaites un Appariteur (1) d'APPIUS vint l'avertir de la part du Consul (2), que les Augures (3) étoient mandés. En conséquence il sortit de la Métairie. Il ne fut pas plutôt parti, qu'il y entra une volée de pigeons, ce qui donna occasion à MÉRULA de dire à AXIUS : Si vous eussiez jamais construit un colombier, vous vous imagineriez que ces pigeons-ci vous appartiendroient, tout sauvages qu'ils seroient. Car il y a ordinairement de deux especes de pigeons dans un colombier; les uns qui sont sauvages, ou, comme d'autres les appellent, *saxatiles* (4), & qui se retirent dans des tours ou sur les combles des Métairies. D'où vient qu'on a donné le nom de *columbæ* (5) à ces animaux, parce qu'à raison de

(7) Voy. la Note 16 du Chap. II.

(1) On donnoit ce nom à tout Officier subalterne, qui étoit aux ordres d'un Magistrat quelconque, comme le Licteur, l'Huissier, le Crieur, &c.

(2) Voy. la Note 10 du Chap. II.

(3) Voy. la Note 4 du Chap. V. de l'Economie rurale de Caton.

(4) C'est-à-dire, *vivans dans les rochers.*

(5) Du mot *columen*, qui signifie *comble.*

leur timidité naturelle, ils ſe retirent ſur les lieux les plus élevés des bâtimens; c'eſt pour cela que les pigeons ſauvages s'attachent principalement aux tours qu'ils trouvent dans un fond, & qu'on les y voit aller & venir naturellement, & d'eux-mêmes. Les pigeons de la ſeconde eſpece ſont plus attachés à l'homme, & ſe contentent de la nourriture qu'on leur donne dans les maiſons: l'on eſt dans l'uſage de les élever dans l'intérieur des Métairies. Ceux de cette derniere eſpece ſont particuliérement blanchâtres, les autres ſont bigarrés, mais ſans aucune teinture de blanc: de ces deux races, on en forme une troiſieme, qui eſt celle que l'on deſtine à rapporter du profit, & qui eſt de couleur mêlangée: on renferme ceux de cette troiſieme eſpece dans un bâtiment, que les uns appellent περιστερεῶν (6), les autres περιστεροτροφεῖον (7). Il s'en trouve juſqu'à cinq mil d'enfermés dans un ſeul de ces bâtimens, qui doivent être couverts dans la forme d'une grande coupole, & de plus avoir une porte étroite & des fenêtres à la Carthaginoiſe (8), ou plus larges, mais toujours garnies de treillis, tant en dedans qu'en dehors, afin que tout le bâtiment ſoit éclairé,

(6) De περιστερὰ, qui veut dire, *colombe.*

(7) De περιστερὰ, *colombe*, & de τρέφω, qui veut dire, *nourrir*.

(8) Voy. la Note 7 du Chap. XVIII. de l'Economie rurale de Caton.

ſans cependant qu'aucun ſerpent, ou aucun autre animal mal-faiſant y puiſſe entrer. On crépit toute l'étendue des murailles par-dedans, ainſi que les voutes, avec un enduit de marbre pilé, que l'on polit le plus que l'on peut; on enduit de même tout le tour des fenêtres par-dehors, pour empêcher que quelque rat ou quelque lézard ne vienne à ſe gliſſer dans les boulins : car il n'y a pas d'animal plus timide que le pigeon. On diſpoſe pour chaque couple de pigeons des boulins de forme ronde, que l'on range par ordre en les ſerrant les uns contre les autres : il faut qu'il y en ait le plus grand nombre de rangs poſſible, depuis le plein-pied juſqu'à la voute : chacun de ces boulins doit être placé de façon qu'il préſente une ouverture, par laquelle le pigeon puiſſe y entrer & en ſortir, & l'intérieur doit en être de trois palmes en tout ſens. Sous chaque rangée de boulins on attache à la muraille des tablettes de deux palmes de largeur, qui ſervent de veſtibule aux pigeons, & ſur leſquelles ils ſe poſent avant d'entrer au boulin. Il faut avoir ſoin qu'il y ait une conduite pour l'eau, afin que les pigeons aient la facilité de boire & de ſe baigner : car ces oiſeaux ſont très-propres. C'eſt pourquoi celui qui eſt chargé de prendre ſoin du colombier, doit le balayer pluſieurs fois par mois, parce que le fumier, dont il eſt plein & qui ne peut que le ſalir, eſt très-propre pour l'Agriculture, juſques-là que quelques Auteurs ont écrit que c'étoit le meilleur

de tous les fumiers. Il doit auſſi traiter les pigeons malades, s'il y en a, retirer ceux qui ſont morts, & prendre les petits qui ſeront bons à être vendus. Il faut auſſi avoir un endroit particulier, où l'on transférera les femelles qui couveront, & où elles ſeront ſéparées des autres, par le moyen d'un filet, de façon cependant qu'elles aient la liberté d'en ſortir au-dehors. Cette méthode eſt fondée ſur deux raiſons, premiérement, afin que ſi elles viennent à ſe dégoûter ou à s'ennuyer d'être renfermées, elles ſoient à portée de ſe ragaillardir, en allant jouir au milieu des champs d'un air plus libre; ſecondement, afin qu'elles en attirent d'autres au colombier, où elles ne manquent jamais de revenir à cauſe de leurs petits, à moins que des corbeaux ne viennent à les tuer, ou que des éperviers ne les ſurprennent. Ceux qui prennent ſoin du colombier, viennent ordinairement à bout de détruire ces animaux mal-faiſans, en leur tendant le piege que voici. Ils enfoncent en terre deux baguettes frottées de glû, qu'ils recourbent l'une ſur l'autre, & attachent enſuite entre ces deux baguettes un pigeon, que les éperviers ne manquent pas d'attaquer, moyennant quoi ils ſont infailliblement pris au piege, parce qu'ils s'empêtrent dans la glû. Il eſt aiſé de voir que les pigeons ſont faits à revenir aux lieux d'où ils ſont partis, puiſque bien des perſonnes en tirent de leur ſein, pour les mettre en liberté ſur le Théâtre; ce qu'ils ne feroient pas,

s'ils n'étoient pas sûrs qu'ils dussent revenir, comme ils font en effet. On leur met à manger autour des murailles dans des auges, que l'on remplit par dehors avec des tuyaux. Ils aiment le millet, le bled, l'orge, les pois, les haricots, l'ers. Il faut aussi, tant qu'on le pourra, attirer dans les colombiers les pigeons sauvages, qui seront dans les tours & sur les combles des Métairies. Il faut les prendre dans le bon âge, c'est-à-dire, ni trop jeunes, ni trop vieux, & en avoir autant de mâles que de femelles. Il n'y a point d'animaux plus féconds que les pigeons, puisqu'il ne leur faut que quarante jours pour concevoir, pondre, couver leurs œufs & élever leurs petits. Encore s'acquittent-ils de ces différentes fonctions presque dans tout le courant de l'année, sans discontinuer, si ce n'est depuis le Solstice d'Hiver jusqu'à l'Equinoxe du Printemps. Leurs petits naissent toujours deux à la fois, & dès qu'ils ont pris leur croissance, & qu'ils sont devenus un peu forts, ils en font d'autres avec les meres. Ceux qui sont dans l'usage d'engraisser les petits pour les vendre plus cher, les mettent à l'écart dès qu'ils ont des plumes, après quoi ils les empâtent avec du pain blanc mâché, deux fois par jour en Hiver, & trois fois en Eté, sçavoir le matin, à midi & le soir; c'est la portion de midi qu'ils retranchent en Hiver. Ils laissent dans le nid ceux dont les aîles commencent à pousser, après leur avoir cassé les pattes, & ils donnent

alors aux meres une nourriture plus abondante, parce qu'il leur en faut pour toute la journée, tant pour elles que pour leurs petits. Les pigeons élevés de cette façon engraiſſent plutôt, & ſont toujours plus blancs que les autres. Quand les peres & meres ſont beaux, d'une belle couleur, ſans deffaut, & d'une bonne race, on les vend communément à Rome deux cent *nummi* la paire, & même mil quand ils ſont d'une beauté rare. Ces jours-ci, le Chevalier Romain (9) L. Axius diſoit à un homme qui lui en offroit mil *nummi*, qu'il ne les lui laiſſeroit pas à moins de quatre cent *denarii*. Si j'euſſe pû acheter, dit AXIUS, un colombier tout fait, avec la même facilité que j'ai acheté des boulins de terre cuite, lorſque j'en ai voulu avoir chez moi, j'en aurois déja fait l'emplette, & je l'aurois envoyé à ma Métairie. Comme ſi, dit PICA, un colombier devoit être néceſſairement dans une Métairie, & qu'il n'y en eût pas pluſieurs, même à la ville? Eſt-ce que vous vous imaginez que ceux qui ont des boulins ſous la couverture de leurs maiſons, ne peuvent pas être comparés à ceux qui ont des colombiers, quand au contraire il y en a parmi les premiers qui poſſedent pour plus de cent mil *ſeſtertii* d'uſtenciles dépendans de cet objet. Je crois donc qu'avant de conſtruire un colombier à la campagne, vous feriez bien d'acheter de ceux qui ſont dans ce cas là, un aſſortiment

(9) Voy. la Note 4 du Chap. II.

complet de ces ſortes d'uſtenciles, pour apprendre à faire ici, dans la ville même, un gain conſidérable, & mettre tous les jours un *As* ou au moins un demi *As* en poche ſur cet objet.

CHAPITRE VIII.

IL dit enſuite à MÉRULA : Achevez le ſujet que vous aviez entamé. Il faut, dit MÉRULA, diſpoſer de la même façon que pour les pigeons, un endroit pour les tourterelles, qui ſoit d'une grandeur proportionnée à la quantité que vous en voulez nourrir, & muni, ainſi que je l'ai dit en parlant des colombiers, d'une porte, de fenêtres, d'eau pure, de murs & de voutes bien crépies. Mais au lieu de boulins, on ſe contentera d'appliquer au mur des juchoirs ou des corbeaux de bois rangés par ordre, ſur leſquels on étendra de petites nattes de chanvre. Il faut que le dernier rang d'en-bas ſoit élevé au-deſſus de terre au moins de trois pieds, qu'il y ait un intervalle de neuf pouces entre tous les autres, & que le plus élevé touche à la voute à un demi-pied près. Cette diſtance ſera auſſi celle dont chaque bout de corbeau ſera écarté de la muraille; c'eſt-là que les tourterelles ſe tiendront jour & nuit. Pour leur nourriture, on leur jette à peu près la valeur d'un *ſemodius* de froment ſec pour cent vingt

vingt tourterelles, & on balaye tous les jours l'endroit où elles sont, de peur qu'elles ne soient incommodées par leur fiente, que l'on garde aussi précieusement que celle des pigeons pour la culture des terres. Le temps le plus convenable pour les engraisser, c'est aux environs de la moisson, parce que c'est le temps où les meres sont les meilleures, & que les petits, dont le nombre est plus grand alors que dans tout autre temps, sont encore meilleurs que les meres. Aussi est-ce dans ce temps que le produit qu'on en tire est le plus assuré.

CHAPITRE IX.

AXIUS. Je voudrois bien connoître la méthode d'engraisser les poules & les pigeons ramiers, au point d'être bons à rotir : Faites-nous la grace, MÉRULA, de l'expliquer, sauf à nous à grappiller après vous, s'il reste encore quelque chose de bon à dire. Je vous dirai donc pour vous satisfaire, qu'il y a de trois especes d'oiseaux, que l'on appelle poules, sçavoir, les poules des Métairies, les poules sauvages & celles d'Afrique. Les poules des Métairies sont celles que l'on voit par tout à la campagne dans les Métairies. Ceux qui se proposent d'en nourrir dans un poulailler, doivent, s'ils veulent en tirer un grand profit (com-

me ont ſçu faire les habitans de Delos (1) par-deſſus tous les autres peuples), s'attacher principalement à l'examen attentif de ces cinq articles-ci : ſçavoir, relativement à l'achat de ces animaux, la quantité qu'on doit en avoir, & les qualités requiſes en eux; relativement à leur propagation, la méthode de les faire coquer & de les faire pondre; relativement à leur œufs, celle de les faire couver & de les faire éclorre; enfin, relativement à leurs petits, la façon dont ils doivent être élevés, & par qui ils doivent l'être; la cinquieme partie, qui n'eſt qu'une dépendance de ces quatre premieres, conſiſte dans la façon de les engraiſſer. On donne le nom de poules aux femelles qui ſont dans les Métairies, de telle eſpece qu'elles ſoient, les mâles s'appellent coqs, & l'on appelle chapons ceux d'entre eux qui, étant châtrés, ne ſont plus mâles qu'à demi. Pour châtrer les coqs à l'effet d'en faire des chapons, on leur brûle avec un fer chaud l'extrémité des pattes, juſqu'à ce que la peau s'en détache, & on frotte avec de la terre à potier la plaie qui réſulte de cette opération. Quand on veut former un poulailler parfait, on doit faire emplette des trois eſpeces de

(1) Pline 10, 50, dit que ces peuples ſont les premiers qui aient imaginé d'engraiſſer des poules : ils porterent ſi loin cet art, que Cicéron dit dans le Liv. II. des Queſtions Académiques, qu'il ſe trouvoit parmi eux des gens, qui, à la ſeule inſpection d'un œuf, décidoient quelle étoit la poule qui l'avoit pondu.

poules dont nous avons parlé ; mais il faut surtout donner dans les poules de Métairies, entre lesquelles on choisira par préférence celles qui seront les plus fécondes : or les plus propres à propager sont communément celles qui ont les plumes rouges, les aîles noires, les ergots inégaux, la tête grande, la crête élevée & ample. Il faut dans le choix des coqs préférer ceux qui sont le plus lascifs ; or on les juge tels, lorsqu'ils ont de beaux muscles, la crête rouge, le bec court, épais & aigu, les yeux roux & noirs, la cravatte d'un rouge tirant sur le blanc, le col bigarré ou un peu doré, les cuisses velues, les pattes courtes, les ergots longs, la queue grande & tout le corps bien fourni de plumes : on en porte encore le même jugement lorsqu'ils sont fiers, qu'ils chantent souvent, qu'ils sont opiniâtres dans le combat, & que loin de redouter les animaux qui attaquent les poules, ils se battent contre eux pour défendre celles-ci. Il ne faut cependant pas s'arrêter dans le choix des races, aux coqs de Tanagra, non plus qu'à ceux de Médie, ni à ceux de Chalcidie, quoiqu'ils soient sans contredit très-beaux & très-propres à se battre ensemble (2), parce

(2) On voit par ce passage & par Pline 10, 21, que les anciens prenoient plaisir à voir les coqs se battre ensemble, & qu'il y avoit même tel coq qui n'étoit destiné qu'à ce genre d'exercice, & dont on ne tiroit pas d'autre utilité. Ce spectacle n'est pas encore indifférent aujourd'hui à des peuples de notre voisinage.

que d'un autre côté ils ſont ſtériles. Si vous voulez élever deux cent poules, il faut leur aſſigner un lieu clos, dans lequel vous diſpoſerez, du côté du Soleil levant, deux grandes cabanes l'une auprès de l'autre, chacune d'environ dix pieds de longueur, moitié moins de largeur, & tant ſoit peu moins de hauteur. Chaque cabane aura une fenêtre de trois pieds de largeur, ſur quatre de hauteur. Ces fenêtres ſeront faites avec de l'oſier qui ſera clayonné aſſez lâche, pour pouvoir donner beaucoup de jour, ſans cependant livrer paſſage à rien de ce qui peut nuire aux poules. Il faut placer entre ces deux cabanes une porte, qui ſervira de paſſage à celui qui prendra ſoin des poules. Chaque cabane ſera traverſée en-dedans par un nombre de perches ſuffiſant pour pouvoir porter toutes les poules. Vis-à-vis de chaque perche on creuſera dans le mur des trous qui ſerviront de nids à ces animaux. Il faut qu'il y ait devant ces cabanes une avant-cour bien cloſe (ainſi que je l'ait dit) où les poules puiſſent reſter pendant le jour, & ſe veautrer dans la pouſſiere. Outre cela il faut qu'il y ait, pour l'habitation de celui qui en prendra ſoin, une grande loge, dont les murailles ſeront remplies à l'entour de nids de poules, qui y ſeront ou creuſés ou attachés fermement, parce que le moindre mouvement eſt nuiſible à ces animaux lorſqu'ils couvent. Quand les poules commencent à pondre, il faut étendre de la paille dans leurs nids, & lorſqu'elles ont fait aſſez d'œufs

pour les faire couver, il faut enlever cette paille & en remettre de nouvelle, parce que lorſqu'elle eſt vieille, elle eſt ſujette à engendrer des puces & d'autres vermines, qui ne laiſſent point de repos aux poules; ce qui eſt cauſe que leurs œufs ne viennent pas également à leur point, ou qu'ils ſe corrompent. On prétend qu'il ne faut pas donner plus de vingt-cinq œufs aux poules que l'on veut faire couver, quand même elles auroient été aſſez fécondes pour en avoir pondu davantage; & que le meilleur temps pour les faire couver, c'eſt depuis l'Equinoxe du Printemps juſqu'à celui d'Automne. C'eſt pourquoi on ne doit pas faire couver les œufs qui ont été pondus avant ou après, ni même ceux qui l'ont été les premiers dans cet intervalle : on doit auſſi donner les œufs à couver, ſoit à de vieilles poules plutôt qu'à des poulettes, ſoit à celles qui n'ont ni le bec ni les ongles pointus, parce qu'il faut plutôt réſerver celles qui ſont dans ce cas pour pondre que pour couver. Elles ſont très aptes à couver lorſqu'elles ont un an ou deux. Si l'on a donné à une poule quelques œufs de paon à couver, il ne faudra lui donner des œufs de poules que dix jours après qu'elle aura commencé à couver les premiers, afin qu'ils puiſſent tous éclorre dans le même-temps, parce qu'il ne faut que vingt jours pour avoir des poulets, au lieu qu'il en faut vingt-ſept pour avoir des paonneaux : on tient les poules qui couvent renfermées nuit & jour, ſi ce n'eſt

qu'on les fait ſortir ſoir & matin, pour leur donner à manger & à boire. Il faut que celui qui en prend ſoin les viſite de temps à autre pendant qu'elles couvent, en laiſſant un intervalle de quelques jours entre chaque viſite, & qu'il retourne les œufs, afin que la chaleur les pénetre également & de tous les côtés. On prétend que le moyen le plus sûr pour diſcerner ſi des œufs ſont pleins & bons, ou s'ils ne le ſont pas, c'eſt de les plonger dans l'eau, parce que lorſqu'ils ne ſont pas pleins, ils ſurnagent, au lieu que lorſqu'ils le ſont, ils vont à fond; ceux qui les ſecouent pour ſçavoir s'ils ſont pleins ou non, ne ſçavent ce qu'ils font, car c'eſt le vrai moyen de brouiller enſemble les petits vaiſſeaux dont dépend la vie de l'animal. On dit auſſi que ſi les œufs ſont tranſparens lorſqu'on les mire à la lumiere, c'eſt une preuve qu'ils ſont vuides. Quand on veut conſerver long-temps des œufs, on les frotte avec du ſel pilé très-menu, ou bien on les trempe dans de la ſaumure pendant trois ou quatre heures, & après les avoir eſſuyés on les enfouit dans du ſon ou dans de la balle de bled. Lorſqu'on donne des œufs à couver à une poule, il faut avoir l'attention de les mettre ſous elle en nombre impair. Celui qui prend ſoin des poules peut connoître dès le quatrieme jour de l'incubation, ſi les œufs ont été fecondés, parce que s'il s'apperçoit, en les mirant à la lumiere, qu'il n'y ait aucune variation dans leur tranſparence, on croit

que c'eſt le cas de les rejetter & de leur en ſubſtituer d'autres. Il faut retirer de chaque nid les poulets à meſure qu'ils ſont éclos, & les donner à élever aux poules qui n'en ont pas beaucoup ; il faut auſſi ôter les œufs non encore éclos, de deſſous celles à qui il en reſte moins qu'elles n'ont obtenu de pouſſins, pour les donner à celles qui n'ont pas encore vû éclorre les leurs, pourvu cependant que chaque poule n'en ait pas plus de trente à élever, car c'eſt le plus grand nombre qu'on en puiſſe jamais mettre ſous la conduite de la même poule. On jette aux poulets tous les matins, les quinze premiers jours après leur naiſſance, de la farine d'orge ſéchée, que l'on aura fait tremper quelque temps auparavant avec de la graine de creſſon dans de l'eau, juſqu'à ce qu'elle ſe ſoit épaiſſie, de crainte que cette nourriture ne vienne à ſe gonfler dans leur eſtomac après qu'ils l'auront avalée : on a ſoin de répandre cette nourriture ſur la pouſſiere, pour éviter que la terre, par ſa trop grande dureté, n'offenſe leurs becs encore trop délicats : on les empêche de boire pendant ces premiers jours. Lorſque leurs cuiſſes commencent à ſe garnir de plumes, il faut ſouvent leur chercher les poulx à la tête & au col, parce qu'il arrive aſſez communément que ces vermines les affoibliſſent. On brûlera aux environs de leurs cabanes de la corne de cerf, pour empêcher les ſerpens d'en approcher, parce que l'odeur ſeule de ces animaux ſuffiroit communé-

ment pour les ſuffoquer. On les ménera au Soleil & ſur des tas de fumier où ils puiſſent ſe veautrer, parce que cela contribue à les rendre plus nourriſſans : ce ne ſont pas ſeulement les petits poulets qu'il y faudra mener, mais encore tout le poulailler, & cela non-ſeulement en Eté, mais même toutes les fois que le temps ſera doux & qu'il fera Soleil. On aura ſoin pour lors d'étendre ſur les poules un filet qui, en les empêchant de s'envoler hors du clos, s'oppoſera auſſi à ce que l'épervier ou tout autre animal ne puiſſe fondre ſur elles du dehors : il faut les garentir du grand chaud comme du grand froid, parce que l'une & l'autre de ces températures leur eſt également nuiſible. Lorſque les poulets commenceront à avoir des plumes, il faudra les accoutumer à ne s'attacher qu'à une ou deux poules, afin que les autres ſoient plus libres pour pondre, qu'elles ne le feroient, ſi elles étoient occupées du ſoin de les élever. On doit commencer à faire couver les œufs après la nouvelle Lune, parce que tous ceux qui le ſont auparavant ne réuſſiſſent preſque jamais. Il ne faut pas plus de vingt jours aux poulets pour éclorre. Comme j'en ai dit aſſez, ou peut-être trop ſur les poules des Mérairies, je vais vous dédommager de cette prolixité, par la briéveté avec laquelle je traiterai des autres eſpeces. Les poules ſauvages ſont fort rares à Rome, & on n'y en voit gueres d'apprivoiſées, ſi ce n'eſt en cage; elles reſſemblent non-ſeulement à nos pou-

les des Métairies, dont je viens de parler, mais encore à celles d'Afrique. On eſt dans l'uſage, dans les pompes publiques, d'en expoſer ſur des bâtons peints avec du vermillon (3), pour ſervir de parade avec des perroquets, des merles blancs & d'autres raretés de cette eſpece. Elles ne pondent pas non plus communément, ni ne font éclorre de poulets dans les Métairies, elles ne le font que dans les forêts. Ce ſont ces poules qui ont donné le nom de Gallinaria (4) à l'Iſle que l'on voit dans la mer de Toſcane, proche l'Italie, vis-à-vis Intemelium & Albium-Ingaunum ſur les montagnes de Ligurie. D'autres prétendent que cette Iſle a tiré ſon nom de nos poules de Métairies, qui y ont été tranſportées d'abord par les Matelots, & dont la race, qui s'y eſt perpétuée, eſt devenue ſauvage par la ſuite. Les poules d'Afrique ſont grandes, bigarées & boſſues. Les Grecs

---

(3) Les Magiſtrats qui donnoient quelque ſpectacle à Rome, étoient dans l'uſage de peindre en vermillon, non-ſeulement les bâtons ſur leſquels étoient perchés les oiſeaux étrangers, mais encore les oiſeaux mêmes & toutes les raretés qu'ils expoſoient à la curioſité du peuple. Il y eut même quelques Triomphateurs, qui parurent avec du vermillon ſur leur viſage, dans la cérémonie de leur Triomphe. Cet air triomphant a ſi fort plû au ſexe chez nous, que l'on diroit volontiers, avec notre Auteur Chap. II. que le luxe eſt parvenu à un tel point, que l'on pourroit preſque dire qu'il y a tous les jours des Triomphes dans l'enceinte de Paris.

(4) Du mot *gallina*, qui ſignifie, *poule*.

les appellent μελεαγρίδας (5); ce ſont les dernieres que nos Cuiſiniers aient imaginé de faire ſervir dans les repas voluptueux, pour ranimer l'appétit : on les vend fort cher à cauſe de leur rareté. De ces trois eſpeces de poules, ce ſont principalement celles des Métairies que l'on choiſit pour engraiſſer ; on les enferme à cet effet dans un en-

---

(5) Pline, 10, 26, dit que c'eſt le tombeau de Méléagre en Béotie qui les a rendu célebres, & qu'elles ſont ainſi appellées, parce qu'elles ſe rendoient auprès de ce tombeau dans certains temps pour s'y battre, comme il en venoit toutes les années à Ilium de l'Ethiopie, pour ſe battre ſur le tombeau de Memnon, d'où on les appelloit *Memnonidæ.* Quoiqu'il en ſoit de ces contes, il n'eſt pas aiſé de décider de quelle eſpece étoient ces poules. Varron & Pline, comme nous voyons, diſent que ce ſont des poules d'Afrique; Columelle 8, 2, eſt auſſi de cet avis, quoi qu'il diſe que leur couleur differe de celles de Numidie, qui ſont auſſi d'Afrique. Saumaiſe, Scaliger & beaucoup d'autres Auteurs veulent que ce ſoient nos poules d'Inde. D'autres prétendent au contraire que nos poules d'Inde n'ont aucun des caracteres diſtinctifs, qu'Athénée donne Liv. XIV. dans la deſcription des Méléagrides. Effectivement la premiere choſe que dit Athenée, c'eſt qu'elles reſſemblent aux poules communes; or certainement il n'y a pas de poule commune, ſi grande qu'elle ſoit, qui puiſſe être comparée à la plus petite poule d'Inde. Mais ce qui prouve invinciblement la fauſſeté de cette opinion, c'eſt que les poules d'Inde nous ont été apportées de l'Amérique, qui étoit inconnue aux anciens. Avouons donc encore ici notre ignorance, je ne dis pas ſeulement ſur les poules dont nous parlons, mais encore ſur les poules ſauvages.

droit chaud, étroit & obſcur (parce que le mouvement & la lumiere fait fondre leur graiſſe) & on a ſoin de choiſir pour cela les plus grandes, ſans cependant donner la préférence à celles que l'on appelle *Melicœ* par une corruption de langage, qui provient de ce que les anciens diſoient autrefois *Melica* pour *Medica*, de même qu'ils diſoient *Thelis* pour *Thetis* (6). On leur avoit donné dans l'origine le nom de *Medica*, parce qu'on les avoit fait venir de la Médie à cauſe de leur grandeur, mais par la ſuite on a continué de donner le même nom à la race qui en eſt ſortie, à cauſe de la reſſemblance avec les premieres qui s'y eſt perpétuée. On empâte toutes celles qui ſont de leur grandeur, avec des boulettes de farine d'orge paîtries dans de l'eau douce, après leur avoir arraché les plumes des ailes & de la queue ; il y a des perſonnes qui font entrer dans la compoſition de ces boulettes, de la farine d'yvraie, ou de la graine de lin. On leur donne à manger deux fois par jour, mais avant de leur donner la ſeconde doſe, on a ſoin d'examiner à certains ſignes ſi la premiere eſt digérée. Après leur avoir donné à manger, & leur avoir nettoyé la tête, juſqu'à ce qu'il n'y reſte aucun poux, on les renferme de nouveau : on ſuit la même méthode pendant vingt-cinq jours, & ce n'eſt qu'au bout de ce

---

(6) Thetis femme de Pelée Roi de Theſſalie, fille du Dieu Marin Nérée & mere d'Achille.

temps qu'elles ſont parfaitement engraiſſées. Quelques perſonnes les engraiſſent avec du pain de froment émié dans de l'eau, à laquelle ils ont ſoin de mêler une certaine quantité de vin, qui ſoit bon & qui ait un bon fûmet, moyennant quoi elles deviennent graſſes & tendres en vingt jours. Si, pendant qu'on les engraiſſe, elles viennent à ſe dégoûter de la trop grande quantité de nourriture qu'on leur donnera, il faut en diminuer la doſe par degrés, c'eſt-à-dire, qu'en ſuppoſant qu'on l'ait augmentée pendant les dix premiers jours dans une certaine proportion, il faudra la diminuer dans la même proportion pendant les dix derniers jours, de façon que le vingtieme jour rentre dans le premier. On ſuit la même méthode pour empâter & engraiſſer les pigeons ramiers.

CHAPITRE X.

PASSEZ à préſent, dit AXIUS, au genre d'animaux que vous autres Grecomanes appellez ἀμφίβια (1), c'eſt-à-dire, à ceux qui ne ſe contentent pas des Métairies ni de la terre, & auxquels

(1) D'ἄμφω, qui veux dire, *deux*, & de βίος, *vie*, comme qui diroit des animaux qui ont *deux* genres de *vie*, l'une dans l'eau, l'autre ſur la terre.

il faut encore en outre des réservoirs d'eau, que vous appellez χηνοβοσκεῖα (2), lorsqu'ils sont destinés à des oies, dont Scipion Métellus & M. Seius ont des troupeaux considérables. Seius, dit MÉRULA, a fait attention, en formant ses troupeaux d'oies, aux cinq articles dont j'ai parlé en traitant des poules, c'est-à-dire, à leur espece, à leur portée, à leurs œufs, à leurs petits & à leur engrais. La premiere chose qu'il ordonnoit à son Esclave d'examiner, lorsqu'il les choisiroit, c'est si elles étoient grandes & blanches, parce qu'ordinairement les petits ressemblent à leur mere; il y en a au contraire une seconde espece qui est bigarrée, & à laquelle on donne le nom d'oies sauvages, mais celles de cette seconde espece ne vont pas volontiers de compagnie avec les premieres, & ne s'apprivoisent pas comme elles. Le temps le plus convenable pour faire accoupler les oies, c'est depuis le Solstice d'Hiver, & le meilleur pour les faire pondre & pour les faire couver, c'est depuis les Calendes (3) de Mars jusqu'au Solstice. Ces animaux s'accouplent presque toujours dans l'eau, aussi les conduit-on à cet effet dans des rivieres, ou dans des réservoirs d'eau. Elles ne font pas plus de quatre pontes par an. On leur fait faire à chacune des logettes d'environ deux pieds & demi

---

(2) De χὴν, qui veut dire, *oie*, & de βόσκω, qui veut dire, *nourrir*.

(3) Le premier Mars.

en quarré, où elles vont dépoſer leurs œufs, & on y étend de la paille, qui leur ſert de litiere. Il faut avoir ſoin de marquer leurs œufs de façon à les reconnoître, parce qu'elles n'en font pas éclorre d'autres que les leurs (4). On leur en donne ordinairement à couver neuf ou onze, mais le moins qu'on puiſſe leur en donner, c'eſt ſept, comme on ne peut pas leur en donner plus de quinze. Il ne leur faut pas moins d'un mois pour les couver, lorſque le temps eſt mauvais, mais vingt jours leur ſuffiſent, lorſqu'il eſt chaud. Quand les oiſons ſont éclos, on les laiſſe les cinq premiers jours avec la mere ſous laquelle ils ſont éclos, paſſé ce temps on a ſoin de les conduire tous les jours, quand il fait beau, dans des prés, ou dans des réſervoirs d'eau & des marais, & on leur fait des retraites, ou élevées ſur terre, ou creuſées en terre, dans leſquelles on n'en renferme jamais plus de vingt à la fois. On a ſoin de pourvoir à ce que ces retraites ſoient préſervées de l'humidité du ſol, & garnies d'une litiere molle, ſoit de paille, ſoit de tout autre choſe, comme de fermer tout paſſage à la belette ou à toute autre bête capable de nuire à ces animaux. On fait paître les oies dans des lieux humides, où l'on a ſoin de ſemer pour leur pâture des plantes dont on puiſſe tirer

(4) L'expérience eſt abſolument contraire à ce que dit ici Varron, & il n'y a pas de bonne ménagere de campagne, qui n'en ſçache aſſez ſur cet article pour le contredire.

d'ailleurs quelque profit, comme, par exemple, de l'herbe qu'on appelle *feris* (5), parce que cette herbe a beau être desséchée, elle reverdit toujours pour peu qu'elle sente l'eau. On en arrache les feuilles pour les donner à ces animaux, parce que, si on les mettoit à même d'en prendre à leur volonté, sur le lieu même où elle est semée, il y auroit tout lieu de craindre qu'ils ne détruisissent le plan en le foulant aux pieds, ou qu'ils ne se fissent crever d'indigestion à force d'en manger, tant ils sont naturellement voraces. C'est pourquoi il faut les retenir sur le manger, parce qu'ils ont une si grande avidité, que si en paissant ils viennent à rencontrer une racine en leur chemin, ils finissent souvent par se rompre le col par les efforts qu'ils font pour la déraciner, attendu qu'ils ont cette partie très-foible ainsi que toute la tête. Si on n'a point de cette herbe, il faut leur donner de l'orge, ou de quelqu'autre espece de grain. Dans le temps du fourage composé de toutes sortes de légumes en herbes, on leur en donne après l'avoir préalablement arraché de terre, ainsi que je l'ai prescrit par rapport à l'herbe *feris*. Lorsqu'elles couvent, on leur donne de l'orge broyé dans de l'eau. On donne à leurs petits, pendant les deux premiers jours qui suivent leur naissance, du gruau où de l'orge en nature. Les trois jours

(5) On croit que c'est l'espece de chicorée, que l'on appelle Endive.

ſuivans on leur donne du creſſon verd hâché dans un vaſe rempli d'eau, mais dès qu'ils ſont en état d'être renfermés dans les logettes, ou les retraites dont j'ai parlé plus haut, on les nourrit de gruau fait avec de l'orge, ou de fourage compoſé de toutes ſortes de légumes en herbes, ou enfin d'herbes bien tendres coupées en morceaux. On choiſit pour les engraiſſer, les oiſons qui ont environ un mois & demi, on les enferme dans le lieu deſtiné à engraiſſer la volaille, & là on leur donne du gruau & de la fleur de farine trempée dans de l'eau, de maniere qu'ils puiſſent s'en gorger trois fois par jour. Après le manger, on les met à même de boire copieuſement. Avec ce traitement, il ne leur faut gueres que deux mois pour engraiſſer : toutes les fois que ces animaux ont pris leur nourriture, on eſt dans l'uſage de nettoyer l'endroit où ils l'ont priſe, tant parce qu'ils aiment eux-mêmes la propreté, que parce qu'ils ſaliſſent tous les endroits par où ils paſſent.

CHAPITRE XI.

POUR ceux qui veulent avoir des troupeaux de canards, & former un endroit pour en élever, ils doivent d'abord choiſir pour cela, quand ils ſont à même de le faire, un terrein marécageux, parce que c'eſt celui qui plaira le plus à ces animaux.

Si

Si l'on n'eſt pas à même d'en avoir un de cette nature, il faut choiſir préférablement un lieu qui ſoit muni d'un lac formé par la nature, ou d'un étang, ou enfin d'un réſervoir d'eau artificiel, dans lequel les canards puiſſent deſcendre par des degrés qu'on y aura pratiqués. Le clôs où on les mettra doit être fermé de murailles élevées à la hauteur de quinze pieds, comme vous l'avez vû pratiqué dans la Métairie de Seius, & il ne doit y avoir en tout qu'une ſeule porte. Le long de la muraille en dedans regnera un large trotoir, ſur lequel ſeront conſtruites leurs retraites, qui ſeront couvertes d'un toit, & précédées d'un veſtibule applani & pavé de briques. Ce clôs ſera traverſé dans toute ſa longueur par un canal toujours fourni d'eau, dans lequel on leur jettera leur nourriture, parce qu'ils ne la prennent jamais que dans l'eau. Tous les murs ſeront crépis avec un enduit bien poli, de peur que des chats ou quelques autres bêtes ne puiſſent monter par-deſſus pour leur nuire. On couvre tout cet enclôs avec un filet à grandes mailles, pour empêcher tant les aigles de fondre deſſus, que les canards de s'envoler au-dehors. On leur donne pour leur nourriture du bled, de l'orge, du marc de raiſin, & du raiſin même; quelquefois auſſi des écreviſſes & d'autres animaux aquatiques de cette eſpece : il faut que l'eau ſoit aſſez abondante dans le voiſinage, pour pouvoir remplir les réſervoirs de cet enclôs, & s'y renouveller ſans ceſſe. Il y a

encore d'autres especes de volatiles dans le genre de ceux-ci, tels que les farcelles & les *phalarides* (1). On éleve aussi de même des perdrix auxquelles, si l'on s'en rapporte à ce qu'a écrit Archelaüs (2), il suffit d'entendre le cri du mâle pour concevoir (3). Mais on n'engraisse pas ces oiseaux d'une maniere particuliere comme les précédens, & l'on ne se propose point pour but de les rendre feconds, ni de leur donner un goût plus relevé que celui qu'ils ont naturellement, parce qu'il suffit de les nourrir de la maniere que nous avons dit, pour qu'ils engraissent. J'imagine qu'il ne me reste plus rien à dire sur ce qui concerne le premier acte des nourritures, que l'on fait dans les Métairies.

CHAPITRE XII.

SUR ces entrefaites APPIUS revint, & après que nous lui eumes demandé ce qui étoit arrivé, comme il nous avoit demandé de son côté quels étoient

(1) Le P. Hardoin dans ses Notes sur Pline 10, 48, dit qu'il s'en trouve beaucoup aux environs de Soissons & de Beauvais, & qu'on les y connoît sous le nom de *Piettes*.

(2) Voy. la Note 8 du Chap. III. du LIV. II.

(3) Voy. dans Pline 10, 33, d'autres merveilles de cette nature, toutes également relatives à la facilité qu'ont les perdrix à concevoir, sans aucun attouchement de la part du mâle.

les objets que nous avions traités; il nous dit: Vous en êtes donc au second acte, c'est-à-dire, aux parcs, qui sont ordinairement adjacents à la Métairie, & qui conservent encore aujourd'hui leur ancien nom de *leporaria*, qui leur avoit été donné dans l'origine à cause des animaux qu'on y renfermoit alors (1), quoique ces animaux ne fassent plus qu'une partie de ceux qu'on y renferme à présent. Effectivement, on ne se contente pas aujourd'hui d'enfermer des lievres dans un bois, comme on faisoit autrefois, & de ne consacrer à cela qu'un petit terrein d'un *jugerum* ou de deux tout au plus, mais on y enferme encore des cerfs & des chevreuils, auxquels on sacrifie une quantité immense de *jugera*. On dit que Q. Fulvius Lippinus (2) a dans le canton de Tarquinia quarante *jugera* de clôture, & qu'il y a renfermé non-seulement des animaux tels que je viens de dire, mais encore des brebis sauvages; le Propriétaire du canton de Statonia y possede encore un plus grand parc, ainsi que d'autres particuliers dans

(1) C'est-à-dire, *des lievres* : *leporarium* du mot *lepus*, qui veut dire, *lievre.*

(2) Pline 8, 52, l'appelle *Lupinus*, & il paroît que c'est le véritable nom de ce particulier, puisque le même Auteur 9, 56, l'appelle *Hirpinus*, & que ce dernier mot a la même signification que le premier. En effet, Festus nous apprend que les Samnites appelloient un loup *irpus*, au lieu de *lupus*. Nous avons d'ailleurs déja remarqué l'attention de Varron a donner à ses personnages des noms analogues aux objets qu'il traite.

d'autres cantons. Mais le plus conſidérable de tous eſt celui que T. Pompeius a formé pour ſa chaſſe dans la Gaule Tranſalpine, & qui contient environ quarante mil pas (3). Ce n'eſt pas tout : on eſt preſque toujours dans l'uſage d'avoir dans ces ſortes de clôs, des cantons de réſerve pour les eſcargots, d'autres pour les ruches, & même pour les futailles où l'on renferme les loirs. Au ſurplus, il n'y a pas la moindre difficulté ſur ce qui concerne la garde, ou l'accroiſſement & la nourriture de tous ces animaux, ſi l'on en excepte les mouches à miel ? Qui eſt-ce en effet qui ignore qu'un parc doit être environné de murailles, & qu'il faut qu'elles ſoient bien recrépies & fort hautes, le premier, de peur que les chats ou les bléreaux, ou quelqu'autre bête n'y trouvent d'accès, & le ſecond, de peur que les loups ne puiſſent ſauter pardeſſus ? qu'il doit être garni non-ſeulement d'endroits où les lievres puiſſent ſe cacher pendant le jour dans les broſſailles & ſous les herbes, mais encore d'arbres dont les branchages ſoient aſſez touffus, pour ſervir d'obſtacle à l'impétuoſité des aigles ? Qui eſt-ce qui ne ſçait pas de même qu'en jettant dans un parc quelques lievres, mâles comme femelles, il s'en trouvera rempli en peu de temps, tant eſt grande la fécondité de ce quadrupede ? En effet, qu'on mette ſeulement quatre lievres dans un

(3) Il y a lieu de croire que l'Auteur veut parler de pas quarrés.

parc, & il en ſera communément bientôt rempli, d'autant que très-ſouvent ces animaux ont des petits dans le ventre, en même-temps qu'ils en ont de nés tout récemment. Auſſi Archélaüs (4) a-t-il dit dans ſes Ouvrages que lorſqu'on veut connoître leur âge, il faut examiner le nombre d'orifices qu'ils ont au ventre; & effectivement il eſt conſtant qu'il s'en trouve qui en ont plus les uns que les autres. L'uſage de les engraiſſer, en les enfermant à cet effet hors du parc dans des cages, où ils n'aient point la liberté de courir, eſt d'invention nouvelle, ainſi que bien d'autres choſes de cette nature. Il y a donc à peu près de trois eſpeces de lievres. La premiere comprend notre lievre d'Italie, qui a les pattes de devant baſſes, celles de derriere hautes, le dos gris, le ventre blanc & les oreilles longues. On dit que les haſes de cette eſpece ſont en état de concevoir, quoi qu'elles ſoient déja pleines. Les lievres deviennent très-grands dans la Gaule Tranſalpine & dans la Macédoine, mais ils ſont médiocres dans l'Eſpagne & en Italie. La ſeconde eſpece eſt celle que l'on voit dans la Gaule proche des Alpes; ceux de cette eſpece ne différent gueres des premiers, qu'en ce qu'ils ſont tout blancs : on en apporte rarement à Rome. La troiſieme eſpece eſt celle d'Eſpagne ; ceux-ci ſont ſemblables aux nôtres à certains égards, mais ils ſont plus

(4) Voy. la Note 8 du Chap. III. du Liv. II.

bas, & on les appelle *cuniculi* (5). L. Ælius étoit dans l'opinion que le mot de *lepus* (6) venoit de celui de *levipes* (7), & que ce nom avoit été donné à cet animal à cause de sa vitesse. Pour moi j'imagine qu'il vient d'un ancien mot Grec, d'autant que les Eoliens, qui sont sortis de la Béotie, l'appelloient λέποριν. Le nom de *cuniculus* (8) vient des trous que les animaux ainsi nommés ont coutume de faire sous terre, pour se cacher dans les champs. Il faut avoir, quand on le peut, des animaux de ces trois especes dans son parc. Non-seulement je ne doute pas que vous n'en ayez des deux premieres especes, mais j'imagine encore que, comme vous avez été long-temps en Espagne, vous avez dû vous y pourvoir de lapins.

---

(5) Ce sont les *lapins.*

(6) Qui veut dire, *lievre.*

(7) Qui signifie, *au pied léger.*

(8) *Cuniculus* signifie également un *trou*, comme un *lapin*, c'est ce qui fait qu'au lieu que Varron veut ici que les *lapins* s'appellent *cuniculi*, à cause des *terriers* qu'ils font, d'autres Auteurs, comme Martial & Vegece, ont voulu que les *terriers* s'appellassent *cuniculi*, à cause des *lapins* qui les font.

CHAPITRE XIII.

Vous n'ignorez pas non plus, Axius, continua Appius, qu'un parc peut être peuplé de ſangliers, & qu'on n'a pas communément beaucoup de peine à y engraiſſer tant ceux que l'on y a renfermés, que ceux qui, y étant nés, ſont plus traitables que les premiers. Car vous avez été témoin vous-même, que dans la terre que Varron ici préſent a achetée de M. Pupius Piſon, dans le canton de Tuſculum, les ſangliers & les chevreuils ſe raſſembloient au ſon du cor dans des temps marqués, pour prendre leur nourriture, toutes les fois que, d'un lieu élevé qui étoit deſtiné aux exercices du corps, on jettoit aux premiers du gland, & aux ſeconds de la veſce ou toute autre choſe. C'eſt ce que j'ai encore vû arriver, répondit Axius, d'une maniere plus Théâtrale, lorſque j'étois chez Q. Hortenſius (1) dans le territoire de Laurentum. Il y avoit en effet une forêt de plus de cinquante *jugera* d'étendue (à ce qu'il diſoit) qui étoit toute environnée de murailles, & qu'il n'appelloit point *leporarium* (2), mais θηριοτροφεῖον (3). Il y avoit dans cette forêt un lieu élevé, où

(1) Voy. la Note 8 du Chap. III.

(2) *Un parc à lievres.*

(3) C'eſt-à dire, *un repaire de toutes ſortes de bêtes fauves*, de θηρίον, *bête fauve*, & τρέφω, *nourrir*.

l'on avoit diſpoſé trois lits (4); & nous étions à table lorſque Quintus fit appeller Orphée (5). Celui qui faiſoit ce perſonnage arriva en robbe longue, une Cythare à la main : dès qu'il eut reçu l'ordre de chanter, il emboucha une trompette, & auſſitôt nous fûmes environnés d'une ſi grande multitude de cerfs, de ſangliers & d'autres quadrupedes, que ce ſpectacle ne me parut pas moins magnifique, que ceux que donnent les Ediles (6) dans le grand Cirque, lorſqu'ils y font voir des chaſſes, & même quand ils y font attaquer des bêtes fauves tirées d'Afrique.

CHAPITRE XIV.

NOTRE cher MÉRULA, dit AXIUS, APPIUS ne vous a pas mal ſoulagé dans votre tâche, puiſque voici le ſecond acte qui concerne la chaſſe terminé briévement : je dis terminé, car je ne ſuis point inquiet de ce qui reſte à dire ſur les eſcar-

(4) Voy. la Note 6 du Chap. IV.

(5) Le plus fameux chantre de l'Antiquité, que les uns font fils d'Appollon & de Calliope, les autres du Fleuve Œagrius & de la Muſe Polymnie. Il deſcendit aux enfers pour redemander à Pluton ſa femme Euridice. Voy. dans Virgile, Liv. IV. des Géorgiques, comment il charma par ſon chant tout le noir ſéjour, & les ſuites de cette avanture.

(6) Voy. la Note 8 du Chap. VII. du Liv. I.

gots & les loirs, d'autant que cet article ne peut pas souffrir de grandes difficultés. Il n'est pas tout-à-fait si facile dans la pratique, que vous le pensez, notre cher AXIUS, reprit APPIUS. Car il faut choisir un lieu à découvert, qui soit propre à contenir vos escargots, & l'environner d'eau tout autour, de peur que, si ceux que vous y auriez mis dans l'intention de les faire propager, venoient à trouver une issue par où ils pouroient s'échapper, vous ne suffiez pas à la peine de chercher leurs petits, mais bien de les chercher eux-mêmes. Il faut donc, ainsi que je le disois, l'environner d'eau, pour n'être pas dans la nécessité de se précautionner d'un *fugitivarius* (1). L'endroit le meilleur sera celui qui ne sera pas brûlé par le Soleil, & que la rosée pourra pénétrer facilement. Si vous n'en avez pas qui soit tel par la nature (comme il arrive presque toujours qu'il ne s'en trouve pas dans les terreins exposés au Soleil) & que vous ne soyez pas à même d'en former un dans un terrein abrité, comme on peut le faire sous les rochers & au bas des montagnes, dont le pied est arrosé par des lacs & des rivieres, il faut nécessairement en former un par le moyen d'une rosée artificielle. Vous éleverez pour cela au-dessus du

(1) On donnoit ce nom à des gens, dont la profession étoit de courir après les Esclaves qui s'enfuyoient de chez leurs Maîtres, & de les leur ramener pour un certain prix. Voy. Cujas au Chap. VIII. du Liv. V. de ses Observations.

sol un tuyau, que vous couronnerez de petits mammelons dont il sortira de l'eau, qui, après être tombée sur une pierre, pourra rejaillir au loin. Il faut très-peu de nourriture à ces animaux, & on n'a besoin de personne pour la leur administrer, parce qu'ils la trouvent d'eux-mêmes, en rampant non-seulement à terre, mais encore sur les murs, lorsqu'il n'y a pas de ruisseau qui les empêche de les gagner. D'ailleurs, ils poussent très-loin la carriere de leur vie sans secours étrangers, & en se nourrissant de leur propre substance, semblables à ceux qui revendent, pour subsister, des marchandises qu'ils ont achetées; il suffit donc pour les nourrir de leur jetter de temps en temps quelques feuilles de laurier, avec un peu de son. Aussi les Cuisiniers ne sçavent-ils pas le plus souvent, lorsqu'ils les font cuire, s'ils sont morts ou vifs. Il y a plusieurs especes d'escargots : il y en a de très-petits qui sont blanchâtres, & qui nous viennent du territoire de Réate, de plus grands qui viennent de l'Illyrie, & de moyens qui viennent d'Afrique. Ce n'est pas qu'il ne se trouve des cantons particuliers dans ces différens pays, qui en produisent de différentes grandeurs; car il y en a, par exemple, de très-grands, quoiqu'originaires d'Afrique, qu'on appelle *solitannæ* : ils sont même si grands que leur coquille peut contenir jusqu'à quatre-vingt *quadrantes* de liquide. Il en est de même de tous les autres pays, qui comparés entr'eux en donnent les uns

de plus grands, les autres de plus petits. Ces animaux pondent une multitude prodigieuse d'œufs, qui sont très-menus, & dont la coque est molle ; mais elle durcit avec le temps. Ils font de grandes élévations de terre en forme de voute, pour couvrir leurs œufs, & ils ont soin d'y laisser une grande ouverture qui sert de passage à l'air. On est aussi dans l'usage de les engraisser en perçant de plusieurs trous, à l'effet d'y donner passage à l'air extérieur, un pot de terre, que l'on frotte avec du vin cuit jusqu'à diminution des deux tiers, & de la farine, afin qu'ils aillent s'y nourrir. Ces animaux sont naturellement vivaces.

CHAPITRE XV.

QUANT au lieu où l'on veut élever des loirs (1), on s'y prend pour le construire d'une façon différente, puisqu'on ne l'environne pas d'eau, mais de murailles. On fait ces murailles dans leur entier avec de la pierre qu'on polit avec soin, ou bien on se contente de les enduire à l'intérieur, de

(1) Les Romains mangeoient de ces animaux : il y eut même des loix portées par les Censeurs, pour mettre un frein à cette voracité plus fastueuse que délicate, Pline 36, 2.

façon que les loirs ne puiſſent pas s'échapper en grimpant ſur l'enduit. Il faut que cet endroit ſoit planté de petits arbriſſeaux, du nombre de ceux qui rapportent du gland, & dans les temps où ils n'en rapporteront point, il faudra avoir ſoin d'y en jetter, ainſi que des châtaignes, pour leur ſervir de nourriture. On leur fait des trous aſſez larges, pour qu'ils puiſſent y faire leurs petits. Il n'eſt pas néceſſaire qu'il y ait beaucoup d'eau dans cet endroit, parce qu'ils n'en font pas une grande conſommation, & qu'ils aiment de préférence les lieux ſecs. On les engraiſſe dans des vaiſſeaux à vin, tels que pluſieurs perſonnes en ont dans leurs Métairies; ces vaiſſeaux ſont faits, non moins que les autres vaiſſeaux à vin, par les Potiers, mais ils ſont d'une forme bien différente, en ce qu'ils ſont garnis de ſentiers ſur les côtés, & d'un trou qui ſert à contenir la nourriture de ces animaux. On jette dans ces vaiſſeaux du gland, des noix ou des châtaignes, & les loirs y engraiſſent dans les ténebres, lorſqu'on a mis un couvercle par-deſſus.

CHAPITRE XVI.

IL ne nous reſte donc plus, dit APPIUS, que le troiſieme acte des nourritures qui ſe font dans les Métairies, c'eſt-à-dire, celui qui concerne les vi-

viers. Qu'entendez-vous par le troiſieme acte, dit AXIUS ? Prétendez-vous donc que le miel ne mérite pas notre attention, parce que vous avez été accoutumé dans votre jeuneſſe à vous paſſer chez vous de vin mêlé de miel, par épargne ? Il a raiſon, dit APPIUS. En effet, mes parens m'avoient laiſſé ſans biens, avec deux freres & deux ſœurs, dont j'ai marié l'une ſans dot à Lucullus ; & celui-ci m'ayant inſtitué ſon héritier, c'eſt ce qui a commencé ma fortune, de ſorte que j'ai été réellement le premier de mes freres & ſœurs, qui aie bû chez moi du vin mêlé de miel, quoique dans le temps même où je n'en buvois pas encore, on ne laiſſoit pas d'en ſervir chez moi preſque tous les jours à tous ceux que j'invitois à manger. Au ſurplus, c'eſt à moi & non à vous, qu'il appartient de connoître à fond ces volatiles (1), que la nature a favoriſés par-deſſus tous les autres du côté du génie & de l'induſtrie : ainſi afin que vous n'ignoriez pas que je les connois mieux que vous, écoutez les choſes incroyables que j'en vais raconter. Je laiſſerai à MÉRULA le ſoin de nous développer hiſtoriquement, comme il a fait pour les autres animaux, la pratique ordinaire de ceux qui

(1) Apparemment à cauſe du nom d'Appius, qui vient d'*apis*, *abeille*, & par une raiſon ſemblable à celle pour laquelle Vaccius a prétendu, Chap. II. Liv. II. que c'étoit à lui à parler des bœufs, à cauſe du nom qu'il portoit. Voy. la Note 2 de ce Chapitre.

en élevent. D'abord l'origine des mouches à miel vient en partie d'autres mouches à miel, en partie de la corruption d'un cadavre de bœuf (2) : c'eſt pour cela qu'Archelaüs dit dans une de ſes Epigrammes (3), qu'elles ſont la génération volante d'un bœuf mort. Le même Auteur dit encore que les guêpes ſont engendrées par les chevaux, & les abeilles par les veaux. Les abeilles ne ſe plaiſent pas à être ſeules, comme les aigles, mais elles aiment naturellement la ſociété, comme les hommes. Quoique les corneilles ſoient dans le même cas, il y a cependant cette différence entre elles & les abeilles, que celles-ci ſe réuniſſent dans la vue de former enſemble des ouvrages & des édifices, au lieu que les corneilles n'ont point ce but en vue dans leur réunion. C'eſt la raiſon & l'induſtrie qui raſſemblent les abeilles, & qui leur apprennent à travailler, à bâtir & à faire des proviſions de vivres. Car leur ſociété a trois objets; ſçavoir, leur nourriture, leur maiſon & leur ouvrage : en effet, il y a bien de la différence entre la cire qu'elles font & leur nourriture, comme il y en a entre le miel & la cire, & entre leur maiſon & le miel. Ne voit-on pas dans un rayon de miel de petites cellules de figure héxagone, & par conſéquent compoſées d'autant de côtés, que l'abeille a de pattes? (& cela conformément à la

(2) Voy. la Note 16 du Chap. V. du Liv. II.
(3) Voy. la Note 8 du Chap. III. du Liv. II.

propoſition par laquelle les Géometres démontrent qu'un héxagone, inſcrit dans un cercle, contient plus de ſurface que toute autre figure, qui auroit moins de côtés.) Elles prennent leur nourriture au-dehors, & font leur ouvrage en-dedans; cet ouvrage, à raiſon de ſa très-grande douceur, n'eſt pas moins agréable aux Dieux qu'aux hommes, puiſque le miel trouve ſa place ſur les Autels, & qu'on en ſert non-ſeulement au commencement des repas, mais encore au ſecond ſervice (4). Elles ont des villes ſemblables à celles des hommes: puiſqu'il s'y trouve un Roi, un Gouvernement & une ſociété. Elles recherchent tout ce qui eſt pur, auſſi n'en voit-on jamais aucune s'arrêter dans un endroit mal-propre ou qui ſente mauvais: ce n'eſt pas qu'elles s'arrêtent davantage dans les endroits parfumés de bonnes odeurs, puiſqu'elles piquent au contraire quiconque s'approche d'elles avec de pareilles odeurs. Elles ne mangent pas avec avidité comme les mouches, auſſi ne les voit-on jamais s'arrêter comme cel-

(4) Les Romains ſe ſervoient beaucoup de miel dans leurs ſacrifices, & ils commençoient tous leurs repas par boire du vin miellé, qu'ils appelloient *mulſum*, d'où eſt venu le mot de *promulſis*, pour déſigner le commencement d'un repas; ils croyoient que lorſque l'eſtomac étoit vuide, il falloit commencer par l'humecter d'une liqueur douce. L'uſage admis chez nous, eſt de le charger d'abord de mets très-indigeſtes, & communément cruds, connus ſous le nom de hors-d'œuvre; cet uſage eſt-il plus ſage que n'étoit le leur?

les-ci ſur la viande, ni dans le ſang ou la graiſſe, mais ſeulement ſur les corps où elles trouvent une ſaveur douce. Elles ne ſont point mal-faiſantes, & ne gâtent par conſéquent aucun ouvrage en le picottant ; mais d'un autre côté elles ſont aſſez courageuſes pour faire tête à ceux qui veulent ruiner leur ouvrage, quoi qu'elles connoiſſent parfaitement leur foibleſſe. On a raiſon de dire que ce ſont les oiſeaux des Muſes (5), puiſque, s'il leur arrive d'être diſperſées, on eſt sûr de les réunir en cadence, en frappant ſur des cimbales ou dans ſes mains, & que de même que les hommes ont aſſigné à ces Déeſſes l'Hélicon & l'Olimpe pour leur ſéjour, la nature a aſſigné à ces volatiles les montagnes fleuries & incultes pour le leur. Elles ſuivent leur Roi par-tout, & cherchent à le ſoulager quand il eſt fatigué, elles vont même juſqu'à le porter ſur leurs épaules, lorſqu'il ne peut plus voler, parce que ſa conſervation leur tient à cœur; elles ne ſaliſſent rien, & elles haïſſent les pareſſeux : c'eſt pourquoi elles tourmentent les bourdons, & les expulſent de leur ſociété, parce qu'ils conſomment le miel, ſans les aider dans leur travail ; & le bruit qu'ils font ne les effraie point (6), puiſqu'il ſuffit d'un petit nombre

(5) Voy. la Note 4 du Chap. I. du Liv. I.

(6) Nous attribuons aux bourdons le mot de *vociferantes*, quoique ce mot puiſſe également bien s'appliquer aux abeilles elles-mêmes, pour déſigner le bourdonnement qu'elles font en ſe battant contre eux.

d'abeilles

d'abeilles pour les pourſuivre, en tel nombre qu'ils ſoient. Elles bouchent au-dehors de la ruche, tous les paſſages par où l'air pourroit pénétrer à travers leurs rayons, avec une matiere que les Grecs appellent ἐριθάκη (7). Elles menent toutes le genre de vie que les ſoldats menent à l'armée, c'eſt-à-dire, qu'elles dorment chacune à leur tour, & qu'elles repartiſſent également l'ouvrage entr'elles : elles envoient auſſi des eſpeces de colonies au-dehors. Il y a des opérations qu'elles font à la voix de leurs chefs, comme celles que font les ſoldats au ſon de la trompette : c'eſt ce qu'on remarque ſur-tout lorſqu'on apperçoit entr'elles des apparences de paix & de guerre. Mais de peur que ces détails de Phiſique ne maigriſſent notre cher AXIUS, faute d'entendre parler des fruits qu'elles procurent, je vous remets à préſent, MÉRULA, le flambeau entre les mains, afin que vous entriez dans la carriere à votre tour. Ce que j'ai à dire de leurs fruits, dit MÉRULA, ſuffira peut-être, AXIUS, à votre appétit. Au reſte, je n'avancerai rien, dont je n'aie pour garant non-ſeulement cet homme de votre connoiſſance, qui tire

(7) Les Auteurs ne ſont pas d'accord ſur la deſtination de l'*erithace*. Pline 11, 7, dit que cette matiere ſert de nourriture aux abeilles, & Varron lui-même donne plus bas à l'*erithace*, une propriété différente de celle-ci, & appelle *propolis* la matiere avec laquelle les abeilles bouchent les paſſages, par où l'air pourroit entrer dans leurs ruches.

tous les ans cinq mil livres de miel des ruches qu'il donne à loyer, mais encore notre ami Varron ici préſent, à qui j'ai entendu dire, qu'il avoit eu ſous ſes ordres en Eſpagne, deux freres nommés Veianius, du pays des Faliſques, qui étoient devenus fort riches, quoique leur pere ne leur eût cependant laiſſé qu'une petite Métairie & un petit champ, qui n'avoit ſûrement pas plus d'un *jugerum* d'étendue, parce qu'ils avoient diſpoſé des ruches tout à l'entour de leur Métairie, & qu'ayant mis en jardin une partie de leur poſſeſſion, ils en avoient planté le reſte en thim, en cytiſes & en méliſſe, que les uns appellent μελίφυλλον (8), les autres μελισσόφυλλον (9) & quelques-uns μέλινον (10) : & qu'en conſéquence de ces arrangemens ils retiroient toujours communément bon an, mal an, dix mil *ſeſtertii* de leur miel, quils ne ſe preſſoient jamais de vendre, aimant mieux attendre à en trouver marchand dans un temps où le prix leur conviendroit, que de le vendre trop tôt, & dans un temps où le prix auroit plus convenu au marchand qu'à eux. Expliquez moi donc, dit Axius, dans quel endroit il

(8) Comme qui diroit *feuille de miel*, de φύλλον, *feuille*, & μέλι, *miel.*

(9) Comme qui diroit *feuille d'abeille*, de φύλλον, *feuille*; & μέλισσα, *abeille.*

(10) De μέλι, *miel*. Ce dernier mot n'eſt cependant pas trop connu d'ailleurs.

faut que je place des ruches, & quelle forme je dois leur donner, pour en retirer beaucoup de fruits. Voici, répondit MÉRULA, comment il faut s'y prendre pour faire des ruches, que les uns appellent μελιττῶνας, les autres μελιτροφεῖα, & quelques-uns *mellaria* (11). D'abord il faut les placer auprès de la Métairie, & sur-tout dans un lieu où l'on n'entende point d'écho : car on est dans l'opinion que le bruit d'un écho fait fuir les abeilles. Il faut encore les placer dans un climat tempéré, qui soit frais en Eté, & exposé au Sòleil en Hiver. Ce climat doit être tourné par préférence du côté du Soleil Levant d'Hiver, dans la proximité de lieux, où il y ait beaucoup de pâturages & de l'eau pure. S'il ne s'y trouve point de prairies naturelles, le Propriétaire aura soin d'y semer les plantes que les abeilles recherchent le plus, comme les roses, le serpolet, la mélisse, le pavot, les fèves, les lentilles, les pois, la dragée, le souchet, la luzerne, & sur-tout le cythise qui leur convient d'autant mieux pour les entretenir en bonne santé, qu'il commence à fleurir à l'Equinoxe du Printemps, & qu'il dure jusqu'à celui d'Automne. Mais de même que le cythise contribue beau-

(11) Tous ces mots ont rapport au miel, que l'on appelle μέλι en Grec, & *mel* en Latin : μελιτροφεῖα vient de ce mot & de celui de τρέφω, qui veut dire, *nourrir*, parce que les ruches sont l'endroit où l'on nourrit les abeilles qui font le miel.

coup à leur ſanté, le thim de ſon côté eſt excellent pour la compoſition du miel. C'eſt pour cela que le miel de Sicile a la palme ſur tous les autres, parce que le thim eſt excellent & très-abondant dans cette Iſle. Auſſi ſe trouve-t-il des gens qui broyent du thim dans un mortier, & qui le répandent ſur toutes les pépinieres qu'ils plantent à l'uſage des abeilles, après l'avoir détrempé dans de l'eau tiede. Quant à ce qui concerne l'endroit où on mettra les ruches, il faudra les placer de préférence dans le voiſinage de la Métairie, quoiqu'il y ait des perſonnes qui portent la précaution juſqu'à les mettre ſous le portique même de la Métairie, afin qu'elles ſoient plus en ſûreté. En quelqu'endroit qu'elles doivent être placées, il y a des perſonnes qui les font rondes, ſoit en oſier, ſoit en bois & en écorces, ſoit avec un tronc d'arbre creuſé ou avec de la terre cuite; d'autres les font quarrées avec de la ferrule, & leur donnent environ trois pieds de longueur ſur un pied de largeur, de façon cependant que lorſqu'ils n'ont pas aſſez d'abeilles pour les remplir, ils les font plus étroites, de peur que ces volatiles ne ſe découragent en ſe trouvant dans un endroit trop vaſte & trop déſert. On a donné à toutes ces ruches, de telle nature qu'elles fuſſent, le nom d'*alvi* (12), parce que le miel ſert de nourriture, & il paroît que c'eſt pour répondre à ce

(12) Qui ſignifie, *ventres.*

nom qu'on les fait très-étroites par le milieu, pour qu'elles présentent réellement à l'œil la figure d'un ventre. On enduit celles qui sont faites d'osier avec de la bouze de vaches, tant en-dedans qu'en-dehors, de peur que leur rudesse ne soit un obstacle qui empêche les abeilles d'en approcher. On les attache sur des corbeaux implantés dans la muraille, de façon qu'elles ne branlent point, & qu'elles soient arrangées par ordre sans se toucher. Ainsi, lorsqu'on a formé un premier rang de ruches, on en fait, à quelque distance au-dessous, un second & un troisieme; on prétend qu'il vaut mieux s'en tenir au second rang, que d'en ajouter un quatrieme. On fait au milieu de la ruche de petits trous à droite & à gauche, qui servent d'entrée aux abeilles. On pose sur l'extrémité supérieure des couvercles, que ceux qui prennent soin du miel peuvent lever, lorsqu'ils veulent retirer les rayons de miel. Les meilleures ruches sont celles qui sont faites avec des écorces; celles de terre cuite sont les pires de toutes, parce qu'elles sont le plus frappées du froid en Hiver, comme du chaud en Eté. Celui qui en prend soin doit les visiter environ trois fois par mois, au Printemps & en Eté, en les parfumant légérement chaque fois; il doit aussi en ôter toutes les ordures, & en chasser les vermisseaux. Il faut encore qu'il examine s'il n'y a pas plusieurs Rois dans la même ruche, parce que les séditions que cette multiplicité de Rois

occaſionne, empêchent les abeilles de travailler; & comme, ſelon quelques Auteurs, on compte trois eſpeces de chefs parmi les abeilles, ſçavoir, le noir, le rouge & le mélangé; & deux, ſelon Menécrates (13), ſçavoir le noir & le mélangé; ce dernier eſt ſi préférable aux autres, qu'il vaut mieux, lorſqu'il s'en trouve deux dans la même ruche, que celui qui en prend ſoin tue le noir, parce qu'il eſt certain que c'eſt celui qui occaſionne des ſéditions contre les autres, & qu'il travaille à la deſtruction de la ruche, ſoit en chaſſant un grand nombre d'abeilles, ſoit en les entraînant avec lui, lorſqu'il eſt chaſſé lui-même. Pour ce qui eſt des autres abeilles, les meilleures ſont celles qui ſont petites, bigarrées & rondes. Le voleur (14), que d'autres appellent *fucus*, quoique ce ſoient deux animaux différens, eſt noir, & a le ventre large. La guêpe, qui reſſemble à l'abeille, ne travaille point avec elle; elle eſt au contraire dans l'habitude de lui nuire par ſes morſures, auſſi les abeilles l'expulſent-elles de leur ſociété. On diſtingue les abeilles ſauvages, de celles qui ſont privées: J'entens par abeilles ſauvages celles qui vivent dans des lieux ſauvages, & par abeil-

(13) C'eſt le Poëte d'Epheſe qu'il a déja cité, Liv. I. Chap. I.

(14) Pline 11, 17, dit qu'il s'appelle ainſi, parce qu'il mange le miel en cachette. Cet Auteur le fait auſſi différent du bourdon, *fucus*, comme Varron.

les privées, celles qui vivent dans des endroits cultivés. Les ſauvages ſont les plus petites & les plus velues, mais ce ſont celles qui travaillent le mieux. Lorſqu'on achette des abeilles, il faut examiner ſi elles ſe portent bien, ou non. Ce ſera un ſigne de bonne ſanté, lorſqu'elles formeront un eſſain nombreux, qu'elles ſeront reluiſantes, & que leur ouvrage ſera uniforme & liſſe. C'en eſt un de maladie, lorſqu'elles ſont velues & hideuſes, de même que lorſqu'elles ſont pleines de pouſſiere, à moins qu'on ne ſoit au temps où elles ſont preſſées par l'ouvrage, parce qu'alors le travail les rend hideuſes. Si l'on eſt dans le cas de transférer des ruches d'un lieu à un autre, il faut s'y prendre avec circonſpection, & choiſir les temps & les lieux convenables pour cette opération : les temps, par exemple, le Printemps plutôt que l'Hiver, parce qu'elles auroient de la peine à ſe faire pendant l'Hiver à reſter dans une nouvelle habitation, & qu'au contraire il arrive communément que le changement d'habitation les détermine à prendre la fuite. Elles fuient également lorſqu'on les transfere d'un endroit où elles vivoient à l'aiſe, dans un autre où elles ne trouvent pas à vivre comme il faut. Lors même qu'on les transfere ſimplement d'une ruche dans une autre, ſans les changer de climat, on ne doit pas le faire ſans y apporter quelqu'attention, mais il faut pour lors frotter de meliſſe la ruche dans laquelle on voudra les transférer, parce

que cette plante les attire : il faudra aussi mettre en-dedans de cette ruche auprès de l'ouverture, quelques rayons de miel, de peur que si elles venoient à s'appercevoir qu'il n'y en eût point, elles ne regretassent leur ancienne habitation, où elles étoient accoutumées à en trouver abondamment. S'il arrive que les premieres nourritures du Printemps, que fournissent les fleurs de l'amandier & du cornouiller, aient donné le cours de ventre aux abeilles, & qu'elles en soient malades, on les refera en leur donnant de l'urine pour boisson. Entre les différens ouvrages des abeilles, on distingue ce qu'on appelle la *propolis*, qui est une certaine matiere qu'elles emploient à couvrir, sur-tout en Eté, l'ouverture qui sert d'entrée à leur ruche. Les Médecins l'emploient dans les emplâtres sous le même nom (15) : c'est ce qui fait qu'elle se vend dans la rue Sacrée plus cher que le miel même. On appelle *erithace* la matiere avec laquelle elles conglutinent ensemble les rayons par leur extrémité : cette matiere est différente du miel & de la *propolis*. On croit en conséquence de cet usage auquel elles emploient l'*erithace*, que cette matiere a la vertu de les attirer, & c'est pour cela que, lorsqu'on veut déterminer

(15) On voit par ce passage que les Médecins donnoient déja, du temps de Varron, des noms scientifiques aux choses les plus communes, pour mettre leur Art au-dessus de la portée du vulgaire.

un essain à se fixer sur une branche d'arbre ou ailleurs, on frotte cette branche ou quelqu'autre chose d'*erithace* & de mélisse mêlées ensemble. Le rayon est l'ouvrage qu'elles font avec la cire : il est composé de plusieurs trous, dont chacun à six côtés, autant par conséquent que la nature a donné de pieds à chacune. On prétend qu'elles ne recueillent pas indistinctement sur toutes sortes de plantes, ce dont elles ont besoin pour former ces quatre objets, la *propolis*, l'*erithace*, le rayon & le miel. Il y a des plantes qu'elles n'emploient qu'à une chose, comme la grenade & l'asperge, dont elles ne tirent que leur nourriture, l'olivier, dont elles ne tirent que la cire, le figuier, dont elles ne tirent qu'un miel, qui n'est pas même excellent; d'autres leur servent à deux fins, comme les fèves, la mélisse, la courge & le chou, dont elles tirent la cire & leur nourriture; le pommier & le poirier sauvages leur servent aussi à deux fins, dans un autre sens, parce qu'elles en tirent leur nourriture & le miel; il en est de même du pavot dont elles tirent la cire & le miel : il y a même des plantes qui leur servent à trois fins, comme l'amande & le chou sauvage, dont elles tirent leur nourriture, le miel & la cire. Parmi les autres fleurs, ils s'en trouve également qui leur servent pour chacun de ces trois objets séparément, & d'autres pour plusieurs ensemble. Il y a encore une autre différence qu'elles observent en suçant les plantes, ou, pour mieux dire, cette dif-

férence eſt forcée pour elles : elle conſiſte en ce que, par exemple, entre les plantes dont elles tirent le miel, il en eſt qui le donnent liquide, comme la fleur du pois chiche, & d'autres qui le donnent épais, comme le romarin; il en eſt de même de toutes les autres plantes : le figuier, par exemple, ne leur donne qu'un miel fade, le cytiſe leur en donne de bon, & le thim de l'excellent. Comme la boiſſon eſt une partie de la nourriture, & que leur boiſſon ne conſiſte que dans de l'eau claire, il faut qu'elles ſoient à portée d'en trouver, & même dans leur voiſinage, ſoit que ce ſoit un ruiſſeau qui paſſe à travers l'endroit où elles ſont, ſoit que ce ſoit une eau qui vienne s'y rendre dans un réſervoir, pourvu cependant qu'il n'y en ait jamais dans l'un ou l'autre cas plus de deux ou trois doigts de profondeur : il faut diſtribuer au milieu de cette eau des briques ou de petits cailloux, avec une telle précaution qu'ils ſurmontent un peu l'eau, afin qu'elles puiſſent ſe repoſer deſſus quand elles voudront boire. Il faut avoir encore la plus grande attention à ce que cette eau ſoit très-pure, parce qu'elle contribuera beaucoup à leur faire faire de bon miel. Comme elles ne peuvent pas aller chercher au loin leur nourriture dans toute ſorte de temps, il faut leur en préparer pour les mauvais temps, de peur qu'elles ne ſoient obligées alors de ne vivre que de leur miel, & d'en épuiſer leurs ruches. On fait bouillir à cet effet dans ſix *congii* d'eau, envi-

ron dix livres de figues graſſes, & lorſqu'elles ſont cuites, on en fait une pâte, que l'on met auprès d'elles. D'autres ont ſoin de mettre, dans de petits vaſes, à quelque diſtance des ruches, de l'eau mêlée de miel, dans laquelle ils laiſſent tremper un morceau de laine très-propre, à travers lequel elles puiſſent ſuccer l'eau, & cela pour parer à deux inconvéniens à la fois, celui de trop boire & celui de tomber dans l'eau. On met autant de vaſes remplis de cette eau, que l'on a de ruches, & on les remplit à meſure qu'ils ſe trouvent vuidés. Il y en a qui broyent dans un mortier des raiſins ſéchés au Soleil & des figues, & après les avoir humectés avec du vin cuit juſqu'à diminution des deux tiers, ils en font des pâtes qu'ils leur mettent à leur portée, & dans un lieu ſéparé de leurs ruches, où elles puiſſent aller chercher leur nourriture, même pendant l'Hiver. Lorſqu'un eſſain eſt prêt à ſortir, ce qui arrive ordinairement quand la propagation a été heureuſe & abondante, & que les vieilles abeilles veulent envoyer leur progéniture en colonie, ainſi que les Sabins l'ont eux-même pratiqué autrefois, à cauſe de la multitude de leurs enfans, on reconnoît que cet événement eſt prêt d'arriver à deux ſignes qui le précedent ordinairement. Le premier, c'eſt que quelques jours auparavant on voit paroître, ſur-tout le ſoir, devant l'ouverture de la ruche, une multitude d'abeilles qui ſe tiennent toutes accrochées par pelottons, les unes

au-deſſous des autres, comme les grains d'une grappe de raiſin. L'autre, c'eſt que, lorſqu'elles ſont prêtes à s'envoler, ou qu'elles ont même déja commencé à le faire, elles font entendre un bourdonnement extraordinaire, ſemblable au tumulte des ſoldats qui décampent : après quoi celles qui ſont ſorties les premieres voltigent en face de la ruche, en attendant que les autres, qui ne ſont pas encore aſſemblées, viennent les rejoindre. Lorſque celui qui prend ſoin des abeilles s'apperçoit de cela, il jette ſur elles de la pouſſiere, & frappe dans les environs ſur quelque inſtrument de cuivre, moyennant quoi il les effraye & vient à bout de les conduire où bon lui ſemble. Il a ſoin de mettre à quelques pas delà une branche d'arbre, ou quelqu'autre choſe ſemblable, après l'avoir frottée d'*érithace*, de méliſſe & d'autres drogues qui leur faſſent plaiſir. Lorſqu'elles ſont repoſées quelque part, il apporte une ruche frottée en-dedans avec les mêmes amorces à peu près, & après l'avoir placée auprès d'elles, il les force d'y entrer en les environnant d'une fumée légere. Lorſqu'elles ſont une fois entrées dans cette nouvelle colonie, elles s'y fixent ſi volontiers, que quand même on rapprocheroit auprès d'elles la ruche d'où elles ſont ſorties, elles lui préféreroient ce nouveau domicile. Comme j'ai achevé de dire tout ce que j'ai cru avoir rapport à la maniere de les élever, je vais traiter maintenant de leur fruit, qui eſt l'objet pour le-

quel on prend tous les ſoins que je viens de détailler. Elles donnent à connoître elles-mêmes par différens ſignes, quand le temps eſt venu d'enlever les rayons. Le premier, c'eſt lorſqu'il y a des voleurs dans la ruche, ce que l'on conjecture quand on entend un bourdonnement en-dedans, & qu'on les voit ſe trémouſſer au-dehors, ſoit en entrant, ſoit en ſortant. Le ſecond, c'eſt lorſqu'en ôtant les couvercles des ruches, on s'apperçoit que les trous des rayons ſont bouchés par de petites peaux de miel, ce qui n'arrive que lorſqu'ils en ſont entiérement remplis. Il y en a qui prétendent que lorſqu'on enleve le miel d'une ruche, on n'en doit prendre que les neuf dixiémes, & qu'il faut y en laiſſer une dixiéme partie, parce que, ſi on l'enlevoit en entier, les abeilles prendroient la fuite : d'autres en laiſſent plus encore que je ne viens de dire. De même qu'en fait de labourage, ceux qui laiſſent repoſer leurs terres pendant certains temps, récoltent plus de bled dans l'intervalle des temps de repos : de même en fait de ruches, ſi on n'enleve pas le miel chaque année, ou qu'on n'en enleve qu'une petite partie à la fois, on eſt sûr d'avoir des abeilles qui n'abandonneront jamais leurs ruches, & qui rendront plus de profit. On croit que la premiere ſaiſon, propre à enlever les rayons, c'eſt au lever des Pleïades; la ſeconde à la fin de l'Eté, avant que l'Arcture ſoit entiérement levé; & la troiſiéme après le coucher des Pleïades, auquel cas on

ne doit pas même enlever plus du tiers du miel ; ſuppoſé que la ruche ſoit abondante, parce qu'il faut laiſſer le ſurplus pour l'Hiver. D'un autre côté, une ruche ne ſeroit jamais abondante ſi on y laiſſoit tout le miel; mais auſſi lorſqu'on en prend une partie conſidérable, il ne faut pas le faire en une ſeule fois ni ouvertement, de crainte que les abeilles ne ſe découragent. Si dans les rayons que l'on enleve, il ſe trouve quelque portion qui ſoit vuide de miel ou mal-propre, on la coupe avec un petit couteau. Il faut prendre garde que les plus fortes abeilles n'oppriment les plus foibles, parce que, ſi cela arrivoit, le profit des ruches diminueroit d'autant : c'eſt pourquoi on ſépare les plus foibles d'avec les autres, pour les ſoumettre à un autre Roi. Si elles ſe battent trop fréquemment entre elles, il faut les aſperſer avec de l'eau de miel : moyennant quoi, non-ſeulement elles ceſſeront de ſe battre, mais même elles ſe réuniront toutes pour ſe lécher, ce qui arrivera plus ſûrement encore, ſi c'eſt avec du vin mêlé de miel qu'on les aura aſperſées, parce que l'odeur du vin les fixe avec plus de paſſion, & qu'elles reſtent comme interdites en le ſuçant. S'il ne ſort pas de la ruche un aſſez grand nombre d'abeilles, & qu'il y en reſte une trop grande quantité, il faut y faire des fumigations par-deſſous, & mettre dans le voiſinage quelques herbes odoriférantes, ſur-tout de la mélîſſe & du thim. Il faut bien prendre garde que le chaud ou le froid

ne les faſſe périr. Si en paiſſant elles viennent à être ſurpriſes par une pluie ſubite ou par un froid inopiné, avant qu'elles aient pû prévoir ces accidens, (quoiqu'il leur arrive rarement de ſe laiſſer ſurprendre) & que l'abondance de la pluie les ait accablées & jettées à terre, il faut, après les avoir ramaſſées dans un vaſe, les porter dans un lieu couvert & chaud, & ne les en retirer que par un très-beau temps : quand on voudra les en retirer, on les ſaupoudrera avec de la cendre de bois de figuier, qui ait un degré de chaleur au-deſſus du tiede, après quoi on ſecouera légérement le vaſe pour les en détacher, ſans les toucher avec la main, & on les expoſera au Soleil, afin qu'après avoir été réchauffées, elles ſe remettent & reprennent vie, comme il arrive ordinairement aux mouches qui ont été noyées : il faut avoir ſoin de faire cette opération auprès des ruches, afin que, dès qu'elles auront repris leurs forces, elles puiſſent retourner chacune à leur domicile, & reprendre leur ouvrage.

CHAPITRE XVII.

SUR ces entrefaites, PAVO étant venu nous rejoindre, nous dit : Il ne tient qu'à vous de lever l'ancre, quand vous voudrez, car on eſt occupé à ti-

rer au ſort pour départager les ſuffrages (1) des Tribus (2), & le *Præco* (3) a déja commencé à publier les noms de ceux que chacune d'elles a créés Ediles (4). APPIUS s'étant levé ſur le champ pour aller féliciter ſon Candidat (5) ſur le lieu même, & s'en retourner delà dans ſes jardins, MÉRULA dit à AXIUS : Je vous donnerai dans un autre moment le troiſieme acte des nourritures qui ſe font dans les Métairies. Comme ils ſe levoient

(1) On tiroit d'abord au ſort pour ſçavoir dans quel rang les Tribus donneroient leur ſuffrage aux Comices, & lorſque pluſieurs Compétiteurs avoient un nombre égal de Tribus en leur faveur, on tiroit encore au ſort pour ſçavoir celui d'entre eux qui ſeroit préféré. Cicéron fait mention de ces deux tirages ſous le nom de *ſortitio*, du premier dans la ſeconde Philippique, & du ſecond dans l'Oraiſon pour Plancius; mais il ne peut pas être ici queſtion du premier, puiſque Varron & Axius avoient déja donné leur ſuffrage, Ch. II, & qu'on avoit fait le relevé des ſuffrages, Ch. V. toutes choſes qui ne pouvoient qu'être poſtérieures au tirage, qui ſe faiſoit pour fixer le rang dans lequel les Tribus donneroient leur ſuffrage.

(2) Voy. la Note 1 du Chap. II.

(3) C'étoit un Officier dont la fonction conſiſtoit à appeller les Tribus à leur rang, pour donner leur ſuffrage dans les Comices, à publier le nom des Magiſtrats qui avoient été élus, à faire la lecture des loix que l'on propoſoit, à citer les Juges, les témoins & les accuſés dans les jugemens, & à faire les criées dans les ventes.

(4) Voy. la Note 8 du Chap. VII. du LIV. I.

(5) Voy. la Note 5 du Chap. II.

tous

tous en conséquence, & que nous étions à nous regarder AXIUS & moi, parce que nous étions prévenus que notre Candidat viendroit nous trouver, AXIUS me dit : Il m'eſt fort égal que MÉRULA nous ait quittés, parce que je ſuis au fait de preſque tout ce qui nous reſte à dire. Comme il y a deux eſpeces de viviers, ceux d'eau douce & ceux d'eau ſalée, il eſt à remarquer que la premiere eſpece, qui eſt adoptée par le peuple, ne laiſſe pas de procurer des fruits : c'eſt à elle qu'il faut rapporter les viviers de nos Métairies, qui n'ont point d'autre eau que celle que les Nimphes (6) leur fourniſſent; mais pour ces viviers d'eau de mer adoptés par les Nobles, auxquels Neptune (7) ſeul eſt en droit de fournir l'eau & les poiſſons, ils ſont plus faits pour les plaiſirs de la vue, que pour le profit, & ils contribuent plutôt à vuider la bourſe de ceux à qui ils appartiennent, qu'à la remplir : car il en coute beaucoup premiérement pour les conſtruire, enſuite pour les empoiſſonner, & enfin pour y nourrir le poiſſon qu'on y a mis. Il eſt vrai qu'Hirrius retiroit douze mil *ſeſtertii* des dépendances de ſes viviers, mais la nourriture qu'il étoit obligé de fournir à ſes poiſſons conſumoit ce profit dans ſon entier : & cela n'eſt point étonnant, car je me rappelle qu'il prêta en une ſeule époque à

---

(6) Voy. la Note 18 du Chap. I. du LIV. I.
(7) Voy. la Note 14 du Chap. V. du LIV. II.

César (8) jusqu'à deux mil murenes, à condition qu'elles lui seroient rendues au poids, & que sa Métairie fut vendue quatre millions de *sestertii*, par rapport à la quantité de poissons qu'elle contenoit : aussi dit-on communément avec grande raison que nos viviers, de même que ceux que le peuple entretient au milieu des terres sont doux, tandis que ceux des Nobles sont amers. Qui est-ce en effet d'entre nous qui ne sçait point se contenter d'un seul vivier de la premiere espece? Quel est au contraire le Noble qui se contentera aujourd'hui d'un seul vivier sur le bord de la mer, & qui n'en voudra pas réunir plusieurs? Je dis plusieurs : car de même que Pausias (9) & les autres Peintres dans le même genre (10) ont de

---

(8) C'est le fameux Dictateur & le plus grand Héros qui ait jamais existé : on peut le regarder comme le chef-d'œuvre de la nature humaine, ses mœurs à part, & comme le mignon de la fortune, sauf sa fin tragique.

(9) Ce Peintre étoit de Sicyone & disciple de Pamphile, lequel avoit aussi été maître d'Apelles : son genre étoit la Peinture appellée *encaustum* (Voy. la Note suivante), quoiqu'il peignît aussi au pinceau. Ce fut le premier qui imagina de peindre des voutes & des lambris. Comme il ne faisoit que de petits tableaux & sur-tout des enfans, ses envieux l'accusoient d'être long à faire ses ouvrages, & pour les confondre, il fit en un jour un fameux Tableau, connu par cette raison sous le nom de *Hemeresios*.

(10) Ce genre s'appelloit *encaustum*, parce qu'on y employoit le feu. Les anciens avoient plusieurs façons de peindre de cette maniere. Pline les détaille 35, 11, mais celle

grandes boîtes diſtribuées en pluſieurs comparti-mens, dans chacun deſquels ils ſerrent les cires des couleurs différentes dont ils ont beſoin ; les perſonnes dont je parle ont auſſi des viviers diſtri-bués en différentes loges, dont chacune ſert à contenir à part des poiſſons différens, auxquels aucun Cuiſinier n'oſe pas plus toucher (11) que s'ils étoient ſacrés, & plus reſpectables que ces poiſſons que vous diſiez, Varron, avoir vûs en Lydie, leſquels pendant un ſacrifice que vous faiſiez dans ce pays, s'attroupoient ſur le bord du rivage & juſqu'auprès de l'Autel, au ſon de la flûte dont jouoit un Grec, ſans que perſonne osât les prendre : c'eſt dans ce pays que vous aviez auſſi vû danſer dans le même temps des Iſles (12). Dans le temps que notre ami Q. Hor-

à laquelle on employoit la cire, & dont Varron parle ici, n'eſt pas la plus connue. Il paroît qu'on gravoit d'abord des tablettes de bois, qu'enſuite on rempliſſoit les traces de la gravure avec des cires fondues de différentes couleurs, ſuivant l'objet qu'on vouloit peindre, & qu'en échauffant ces tablettes par-deſſous, la cire s'enfonçoit plus profondément & s'imprimoit dans les ſillons de la gravure, de façon à ne pouvoir plus en ſortir.

(11) L'expreſſion Latine préſente un jeu de mots qu'il eſt impoſſible de rendre en notre langue. Ce jeu de mots eſt fondé ſur la double ſignification du mot *Jus*, qui veut dire *Juſtice* & *ſauce*, de façon que *vocare in Jus*, qui ſignifie dans d'autres circonſtances *citer en Juſtice*, ſignifie ici *mettre en ſauce*.

(12) Pline 2, 95, fait mention de ce fait qui paroît bien

tenſius (13) étoit poſſeſſeur de ces viviers qui lui avoient coûté ſi cher à conſtruire auprès de Bauli, il m'eſt arrivé aſſez ſouvent d'aller avec lui à ſa Métairie, pour pouvoir certifier qu'il étoit dans l'uſage habituel d'envoyer acheter à Puteoli du poiſſon pour ſa table, & qu'il ne s'en tenoit pas à la manie de ne pas vouloir tirer ſa nourriture de ſes viviers, mais qu'il ſe faiſoit encore un plaiſir d'en nourrir lui-même les poiſſons : il avoit même plus à cœur que ſes ſurmulets n'euſſent jamais faim, que je n'ai à cœur que mes ânes ne manquent de rien dans ma Métairie de Roſea ; encore qu'il lui en coûtat beaucoup plus, tant pour la boiſſon que pour la nourriture de ſes poiſſons, qu'il ne m'en coûte pour celle de mes ânes. Car enfin tel profit qu'ils me rapportent, je n'ai beſoin pour les nourrir, que d'un petit eſclave, d'un peu d'orge, & de l'eau que je trouve chez moi ; au lieu qu'Hortenſius avoit d'abord, pour ſervir ſes poiſſons, une foule de pêcheurs occupés continuellement à amaſſer de petits poiſſons, qu'ils donnoient à manger aux gros, enſuite il étoit obligé, lorſque la mer étoit agitée, de faire jetter dans ſes viviers du poiſſon ſalé qu'il achetoit exprès, de ſorte qu'il ne les laiſſoit jamais manquer de

ſingulier, mais qui n'eſt pas inexplicable. Ces Iſles pouvoient bien n'être que de petites parties de marais, qui s'ébranloient lorſqu'on danſoit dans les environs.

(13) Voy. la Note 8 du Chap. III.

provisions pendant la tempête, & que le marché des vendeurs de marée leur en fournissoit autant que la mer auroit pû faire elle-même, & cela dans le temps même où les pêcheurs n'auroient pas pû tirer jusqu'au rivage, avec le secours de leurs filets, des poissons vivans pour servir à la nourriture du peuple. Hortensius auroit plutôt consenti a tirer de son écurie des mules d'attelage pour vous en faire présent, qu'a tirer de son vivier un seul mulet barbu. Mais il y a plus, continua-t-il, puisqu'il ne prenoit pas moins de soin de ses poissons, lorsqu'ils étoient malades, qu'il n'auroit fait de ses esclaves. En conséquence il auroit été moins inquiet si un esclave, malade chez lui, eut bû de l'eau froide, que si ses poissons (14) en eussent bû. Aussi prétendoit-il que M. Lucullus étoit un homme négligent, & qu'on ne pouvoit faire aucun cas de ses viviers, parce qu'il n'avoit point de quartier de rafraîchissement où il pût mettre ses poissons pendant l'Eté, & qu'il les laissoit dans une eau croupissante & dans des lieux mal-sains; tandis qu'au contraire L. Lucullus, qui avoit fait fouiller une montagne auprès de Naples, & qui avoit fait rendre dans ses viviers les rivieres voisines de la mer, pour les remplir & les dégorger alternativement par leur

(14) Pline 9, 55, lui impute même d'avoir eu tant de foible pour une murene, qu'il versa des larmes, quand elle mourut.

flux & leur reflux, ne le cédoit point à Neptune (15) lui-même pour la pêche, & qu'il sembloit qu'il eût, par ces magnifiques opérations, transféré ses chers poissons dans des lieux plus frais, pour les garantir de la chaleur, à l'exemple des Bergers de l'Apulia, qui sont dans l'usage, pour garantir leurs troupeaux de la chaleur, de les conduire sur les montagnes du pays des Sabins. Il avoit tant de passion pour ses viviers de Bayæ, qu'il avoit donné carte blanche à son Architecte pour le ruiner, pourvu qu'il vînt à bout de faire un canal souterrain, qui pût les joindre à la mer, afin que, par le moyen d'une digue, le flux pût y entrer deux fois par jour, depuis le premier quartier jusqu'à la nouvelle Lune suivante, & en ressortir pour retourner à la mer, le tout pour rafraîchir ses viviers. Dans le moment que nous tenions cette conversation, nous entendîmes du bruit à notre droite ; c'étoit précisément notre Candidat (16), qui étoit désigné Edile (17), & qui venoit directement à nous. Nous allames au-devant de lui, & après l'avoir félicité, nous le suivimes au Capitole (18), d'où il se retira chez

---

(15) Voy. la Note 14 du Chap. V. du Liv. II.

(16) Voy. la Note V. du Chap. II.

(17) Voy. la Note 8 du Chap. VII. du Liv. I.

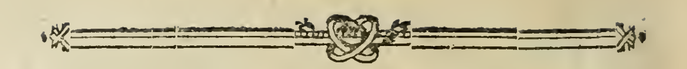
(18) Le Capitole étoit une grande Citadelle bâtie sur le Mont Saturnin à Rome, par Tarquin le Superbe. On l'appelloit ainsi, *a capite*, parce qu'en y fouillant pour les

lui, & nous de même. Daignez agréer cette conversation, que je vous ai rendue sommairement, comme le résultat de nos opinions sur les nourritures qui se font dans les Métairies.

---

fondations du Temple de Jupiter, on y avoit trouvé une tête d'homme.

Fin du Livre troisieme.



TABLE

ALPHABÉTIQUE

Des poids, mesures & monnoies, avec leurs valeurs actuelles.

ACNUA, Liv. 1, Chap. 10. Selon le texte de Varron, c'est le nom que les Latins donnoient à l'*actus quadratus*, mais voyez la Note 1 de ce Chapitre.

ACTUS QUADRATUS, Liv. 1, Chap. 10. Mesure des surfaces. C'est une surface de cent-vingt pieds de largeur, sur autant de longueur (*V. PES ad Cat.*). On l'appelloit *quadratus*, pour le distinguer de l'*Actus simplex*, que Columelle appelle *minimus*, Liv. 5, Chap. 1, & qui n'avoit que quatre pieds de largeur sur cent vingt de longueur. Pline 18, 3, ne met point de différence entre ces deux *Actus*, mais il dit que l'*Actus* est en général l'espace que peuvent labourer des bœufs d'un seul trait : cette définition peut effectivement s'appliquer à l'*Actus* tant *quadratus* que *simplex*, si on ne considere que leur longueur, qui est la même pour l'un comme pour l'autre.

AMPHORA, Liv. 1, Chap. 54. Voy. ce mot *ad Cat.* Il s'agit là d'une *Amphore* d'une contenance quelconque.

As, Liv. 1, Chap. 12. Liv. 2, Chap. 5. Liv. 3, Chap. 7. (V. le mot *NUMMUS ad Cat.*). Varron a raison de dire qu'il pesoit, avant la premiere

guerre Punique, deux cent quatre-vingt huit *ſcripula*, Liv. 1, Chap. 10, puiſqu'il peſoit une livre ou douze onces, & que chaque once étoit de vingt-quatre *ſcripula*.

BIPALMIS, Liv. 3, Chap. 7. de *bis*, *deux fois* & *Palmus*. C'eſt ce qui avoit la longueur de deux *Palmi*. V. le mot *PALMUS*, *ad Cat.*

BIPEDALIS, Liv. 1, Chap. 8. Voy. ce mot *ad Cat.*

CENTURIA. Meſure des ſurfaces, ainſi nommée du mot *centum*, *cent*, parce qu'elle contenoit cent *Hæredia* (*V. HÆREDIUM*). C'eſt une ſurface quarrée, dont chacun des côtés avoit deux mil quatre cent pieds de longueur, Liv. 1, Chap. 10. (Voy. le mot *PES ad Cat.*). Par conſéquent elle comprenoit deux cent *Jugera*, Liv. 1, Chap. 18. (*V. JUGERUM ad Cat.*), puiſque l'*Hæredium* étoit de deux *Jugera*.

CONGIUS, Liv. 2, Chap. 11. Liv. 3, Chap. 16. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

CUBITUS, Liv. 1, Chap. 37. Cette meſure des intervalles étoit priſe ſur la longueur ordinaire du bras de l'homme, depuis le coude juſqu'au bout du doigt du milieu, & étoit évaluée à un pied & demi (*V. PES ad Cat.*).

DENARIUS, Liv. 2, Chap. 3. Liv. 3, Chap. 2, 6, 7. (Voy. le mot *NUMMUS ad Cat.*).

DIGITUS, Liv. 2, Chap. 4. Liv. 3, Chap. 16. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

DODRANS. Il ſe prend, Liv. 3, Chap. 8, pour les trois quarts du Pied, auquel s'appliquoient les diviſions ſolemnelles de la livre en *uncia*, *ſextans*, &c. comme elles s'appliquoient à tout ce qui étoit ſuſceptible de meſure ou de partage. (*V. LIBRA* & *PONDO ad Cat.*).

LAPIS, Liv. 3, Chap. 2. Mesure des distances. En conséquence d'un établissement de C. Gracchus, tous les grands chemins qui partoient de Rome, étoient marqués de mil pas en mil pas, par une *pierre* sur laquelle étoit gravé le chiffre qui désignoit le mille où elle se trouvoit; c'est de là que le mot de *Lapis* se prenoit pour un espace de mil pas (*V. PASSUS*).

MODIUS, Liv. 1, Chap. 7. (Voy. ce mot *ad Cat.*). On peut estimer la force motrice des Pressoirs à huile des Romains, d'après ce que dit Varron, Liv. 1, Chap. 24, qu'une seule pressurée doit rendre cent soixante ou tout au moins cent vingt *modii* d'huile. Il falloit quatre *modii* de fèves, cinq de bled, six d'orge & dix de froment pour ensemencer un *Jugerum* de terre, Liv. 1, Chap. 44. (*V. JUGERUM*). Les anciens, pour donner au bled la propriété de se garder longtemps, l'arrosoient de lie d'huile, à la quantité d'un *quadrantal* de lie d'huile pour mil *modii* de bled environ, Liv. 1, Chap. 57. (*V. QUADRANTAL*).

NUMMUS. Ce *Nummus* doit s'entendre, Liv. 3, Chap. 6, 7, du *Sestertius Nummus* (*V. SESTERTIUS*).

PALMARIS, Liv. 1, Chap. 35. C'est ce qui est de la longueur d'un *Palmus* (*V. PALMUS*).

PALMIPEDALIS, Liv. 2, Chap. 4. C'est ce qui est de la longueur d'un Pied & d'un *Palmus* (*V. PES & PALMUS*).

PALMUS, Liv. 3, Chap. 7. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

PASSUS, Liv. 3, Chap. 12. Columelle nous apprend, 5, 1, que la mesure des intervalles, qui portoit ce nom, avoit cinq pieds de longueur

me l'*As*, la livre & le *Jugerum* ſe diviſoient tous également en douze *Unciæ* (*V.* LIBRA & PONDO *ad Cat.*), il y avoit deux cent quatre-vingt huit *Scripula*, tant dans l'*As* lorſqu'il péſoit une livre, que dans le *Jugerum* : ainſi le *Jugerum* contenant vingt huit mil huit cent pieds quarrés de ſurface, ſon *Scripulum* équivaloit à dix pieds, tant en longueur qu'en largeur, Liv. 1, Chap. 10.

SEMIPES, Liv. 3, Chap. 8, 10. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

SEMIS, Liv. 3, Chap. 7. C'eſt ſix *Unciæ*, ou la moitié de l'*As* (*V. As*).

SEMODIUS, Liv. 3, Chap. 8. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

SESQUIMODIUS, Liv. 1, Chap. 42. de *Seſqui* & *Modius*. Suivant la ſignification du mot *Seſqui* (*V.* SESQUILIBRA *ad Cat.*), c'étoit un *Modius* & demi (*V.* MODIUS). Il falloit un *Seſquimodius* de graine de luzerne pour enſemencer un *Jugerum* de terre (*V.* JUGERUM).

SESQUIPES, Liv. 1, Chap. 43. (Voy. ce mot *ad Cat.*).

SESTERTIUS, Liv. 2, Chap. 1. Liv. 3, Chap. 2, 6, 16, 17. (Voy. ce mot *ad Cat.*). Quelquefois les Romains ſupprimoient le mot de *Seſtertius*, & ſe contentoient d'en exprimer la quantité, comme dans Liv. 2, Chap. 8. Liv. 3, Chap. 2, 4, 5. Lorſqu'ils ſe ſervoient d'un adverbe pour exprimer un certain nombre de *Seſtertii*, ils ſous-entendoient toujours le nombre de cent mil ajouté à cet adverbe, ainſi le *Quadragies* du Liv. 3, Chap. 17, ſignifie quarante fois CENT MIL *Seſtertii*, ou quatre millions de *Seſtertii*.

SEXTANS. C'eſt, dans le Liv. 1, Chap. 10, le ſixieme du *Jugerum* (*V.* JUGERUM), auquel s'a-

daptoit la divifion folemnelle de la livre en *Uncia*, *Sextans*, &c. (*V.* LIBRA & PONDO *ad Cat.*)

TRECENARIÆ (*vites*), Liv. 1, Chap. 2. Vignes qui rapportoient trois cent *Amphoræ* de vin, ou quinze *Cullei* (*V.* *CULLEUS* & *AMPHORA*).

TRIPEDALIS, Liv. 3, Chap. 9. C'eft le même que le *Tripedaneus* de Caton. (Voy. ce dernier mot *ad Cat.*).

VERSUS, Liv. 1, Chap. 10. C'étoit une mefure des terres adoptée par les Habitans de la Campanie. Elle étoit de cent pieds, tant en longueur qu'en largeur, & par conféquent de dix mil pieds quarrés (*V.* *PES* *ad Cat.*).

UNCIA. C'eft, dans le Liv. 1, Chap. 10, la douzieme partie du *Jugerum* (*V.* *JUGERUM*), auquel s'adaptoit la divifion folemnelle de la livre en *Uncia*, *Sextans*, &c. (*V.* LIBRA & PONDO *ad Cat.*).





TABLE ALPHABÉTIQUE

Des Villes & Pays, avec leurs noms modernes.

ÆGEUM (*pelagus*). La mer Egée. On l'appelle aujourd'hui l'Archipel ; c'eſt une partie de la Méditerranée, qui a l'Anatolie à l'Orient ; la Macédoine, la Theſſalie, l'Achaie, le Péloponneſe à l'Occident ; la Romanie au Nord, & l'Iſle de Candie au Midi. Varron prétend, Liv. 2, Chap. 1, qu'elle tiroit ſon nom du mot Grec αἶγυες, qui veut dire, *chevres* : en quoi il eſt d'accord, ſoit avec Pline qui le fait dériver d'un certain rocher qui s'y trouvoit, & qui avoit la figure d'une chevre, 4, 11, ſoit avec Feſtus qui, en donnant à la vérité d'autres étymologies de ce mot, convient cependant qu'on l'a pû nommer ainſi, parce qu'elle étoit parſemée de pluſieurs Iſles, qui avoient l'air d'un troupeau de chevres, lorſqu'on les regardoit à une certaine diſtance.

ÆGYPTUS. L'Egypte étoit chez les anciens une partie de l'Aſie, dont le Nil faiſoit autrefois les bornes : l'Egypte moderne eſt bornée au levant par la mer Rouge, au Nord par la mer Méditerranée, au couchant par le Royaume de Barca, & au Midi par la Nubie, & fait partie de l'Afrique. Il y avoit beaucoup d'*Obœrati* en Egypte, Liv. 1, Chap. 17, par leſquels on faiſoit cultiver les terres (Voy. la Note 1 de ce Chapitre).

ÆMILIANI, Liv. 3, Chap. 2. C'étoit un fauxbourg de la ville de Rome.

ÆOLIS, l'Eolie. Pays de l'Aſie mineure, entre la Troade au Septentrion, & l'Ionie au Midi ; il y avoit un dialecte de la langue Grecque, nommé Eolien, dont Varron cite quelques termes, Liv. 3, Chap. 1 & 12.

AFRICA. Voy. ce mot *ad Cat.* où il eſt auſſi parlé des figues d'Afrique tranſportées en Italie, dont Varron fait mention, Liv. 1, Chap. 41. L'Afrique rapportoit le centuple des grains qu'on y ſemoit, Liv. 1, Chap. 44, auſſi étoit-ce de ce pays que

étoient dans l'usage d'y sarcler les terres, & de partager leur culture en petites soles, Liv. 1, Chap. 29. Les greniers y étoient suspendus en l'air, afin que le bled fût plus au frais, Liv. 1, Chap. 57, d'autant que le climat y étoit chaud & pesant, par la raison, dit Varron, que les plaines en étoient spacieuses, Liv. 1, Chap. 6. Aussi en retiroit-on les brebis pendant l'Eté pour les conduire dans d'autres Provinces, où elles passoient cette saison, Liv. 2, Chap. 1. On pratiquoit la même méthode par rapport aux cavales, Liv. 2, Chap. 10, & à tous les autres bestiaux, Liv. 3, Chap. 17, comme, au contraire, on y conduisoit les brebis des autres climats pour y passer l'hiver, Liv. 2, Chap. 2. Les chevaux de ce pays avoient du renom, Liv. 2, Chap. 7, & les Marchands s'y servoient d'ânes de charge, pour transporter à la mer leurs marchandises, Liv. 2, Ch. 6.

ARCADIA. C'étoit une partie du Péloponnese, située au milieu des terres, & la partie de l'Achaie qui ne tenoit à la mer par aucun côté. L'Arcadie, avec la Laconie, s'appellent aujourd'hui Zachonie. La race des ânes de ce pays passoit pour être la meilleure, Liv. 2, Chap. 1, 6, 8. Varron avoit vû dans ce pays une truie si grasse, qu'elle ne pouvoit pas se lever, & qu'elle avoit laissé loger sur son corps une souris, qui y avoit fait ses petits, Liv. 2, Chap. 4.

ARDÆA, Liv. 2, Chap. 11. Ville du Latium à dix-huit milles de Rome. Elle étoit la capitale des Rutules. Ce n'est plus qu'un bourg de la campagne de Rome, qui porte le même nom.

ARGOS, Liv. 2, Cap. 5. Ville très-ancienne & très-célebre de l'Achaie, elle subsiste encore aujourd'hui sous le même nom : c'est une ville de la Morée, dans la Sacanie, sur la Planiza. Elle étoit fertile en bled dès le temps d'Homere, Liv. 1, Chap. 2.

ARIMINUM. C'étoit une ville qui étoit sur la voie Flaminia, auprès du Rubicon, avec un port & un fleuve de son nom : ses environs étoient très-fertiles en vin, Liv. 1, Chap. 2. On l'appelle aujourd'hui Rimini : c'est une ville de l'Etat de l'Eglise, située à l'embouchure de la Maréchia, dans le Golfe de Venise.

ARMENIA. Région de l'Asie, qui étoit située entre le Mont-Taurus & le Mont-Caucase, & qui s'étendoit depuis la Cappadoce, jusqu'à la mer Caspienne. L'Arménie moderne est entre la Syrie, l'Anatolie, la Mésopotamie & la Georgie. On y trouvoit un certain minéral qui por-

nes n'avoient pas moins de trente-trois *cubiti* de longueur, ainsi que d'une Horloge, Liv. 3, Chap. 5. Cette Ville subsiste encore sous le nom de Setines, ville Archiépiscopale, Capitale de la Livadie, & située sur le Golfe d'Engia. Elle appartient aux Turcs.

ATTICA. Pays situé entre l'Achaie & la Macédoine, dont Athênes étoit la Capitale : on veut qu'il fut appellé ainsi du mot Grec ἀκτὴ, qui veut dire, *rivage*, parce qu'on y abordoit de toutes parts avec beaucoup de facilité. Les brebis de ce pays étoient célebres par l'excellence de leur laine, & on les tenoit, par cette raison, toujours couvertes de peaux, Liv. 2, Chap. 2. Les loix de l'Attique punissoient de mort quiconque avoit tué un bœuf, Liv. 2, Chap. 5. L'Attique est aujourd'hui un pays de l'Achaie dans la Grece, entre la mer Egée, la Béotie & le territoire de Mégare.

BAGIENNI. Il y a tout lieu de croire que ce sont les peuples, que Pline Liv. 3, Chap. 5, 16 & 20. appelle *Vagienni*, & qu'il place en-deçà des Alpes, vers la source du Pô dans le Piémont; cette situation en effet s'accorde assez avec ce que dit Varron, Liv. 1, Chap. 51, que ces peuples couvroient leur aire d'un toit, à cause des orages qui s'élevoient souvent chez eux dans le temps de la moisson. Car il est naturel que ces sortes d'orages fussent fréquens dans un pays montagneux, peu éloigné de la mer, & où un grand fleuve prenoit sa source.

BAIÆ. Ville de la Campanie, près le lac Lucrin, entre Puteoli & le Mont-Misenus, aujourd'hui Baies dans la terre de Labour, près de Naples. Cette Ville étoit autrefois très-célebre par la bonté de l'air qu'on y respiroit, ce qui y attiroit un grand nombre de bourgeois de Rome, qui y bâtirent à l'envi des Châteaux magnifiques. C'est-là qu'étoient les superbes viviers de Q. Hortensius, Liv. 3, Chap. 17.

BASCULUS. Peuple d'Espagne que Varron, Liv. 2, Chap. 10, déclare n'être point propre à prendre soin des bestiaux, faute d'être alerte & léger. La gravité qu'on reproche encore aujourd'hui aux peuples qui habitent le même climat, seroit-elle donc due à l'influence de l'air? Ces peuples habitoient la contrée qui s'étend depuis la Guadiane jusqu'à l'Océan, Pline 3, 1.

BAULI. Petit village qui étoit situé entre le promontoire de Misene (aujourd'hui Cap-Miseno) & Bayes, auprès duquel étoient les vi-

CANTERIUS. C'eſt une montagne du pays des Sabins (Voy. *Sabini*), qui tiroit ſon nom des chevaux hongres, nommés *Canterii* en Latin, Liv. 2, Chap. 1.

CANUSIUM. C'étoit une très-grande ville de l'Apulia, à travers laquelle paſſoit le fleuve Aufidius (aujourd'hui l'Ofanto), Pl. 3, 11. Les habitans attachoient leurs vignes perpendiculairement au joug, & leurs jougs n'étoient rien autre choſe que des branches de figuiers, qu'ils lioient enſemble par les extrémités, Liv. 1, Chap. 8.

CAPPADOCIA. Ancien Royaume de l'Aſie mineure, vers le pont Euxin; comme elle ſe trouvoit diviſée en deux Satrapies ſous les Perſes, les Macédoniens retinrent cette diviſion, & en firent deux Royaumes, l'un vers le Mont-Taurus, appellé proprement *CAPPADOCIA*, & l'autre appellé *PONTUS.* Elle s'étendoit en largeur depuis le Pont juſqu'au Mont-Taurus, & en longueur depuis la Lycaonie & la Phrygie, juſqu'à l'Euphrate & l'Arménie. C'eſt aujourd'hui le pays compris ſous les noms d'Amaſie, d'Anadole & de Bozoch ſoumis aux Turcs. Strabon dit que la Cappadoce étoit fertile en bled, & Varron dit qu'on l'y ſerroit dans des cavernes ſous terre, Liv. 1, Chap. 57.

CAPRASIA. Iſle de la mer Toſcane, ainſi appellée, dit Varron, Liv. 2, Chap. 3, parce qu'il y avoit beaucoup de chevres ſauvages. Pline 3, 6, l'appelle Capraria, & il dit que les Grecs l'appelloient Ægilon, du mot Grec αἶγας, qui ſignifie *chevres*, ce qui vient à l'appui de ce que dit Varron.

CARIA. Contrée de l'Aſie mineure, entre la Lycie & l'Ionie. Ce pays s'appelle aujourd'hui Aidinelli. Il produiſoit une ſorte de craie que quelques anciens égrugeoient ſur le bled avant de le ſerrer, afin qu'il fût de garde, Liv. 1, Chap 57.

CARTHAGO, Liv. 1, Chap. 1. Ville d'Afrique & l'une des plus célebres de l'antiquité. Elle étoit maîtreſſe de tous les pays policés de l'Afrique, & de preſque toute l'Eſpagne, & elle diſputa long-temps l'Empire du monde aux Romains, mais enfin elle fut détruite par ces derniers. On voit encore ſes ruines à trois lieues de Tunis, & les Afriquains les nomment Berſack de ſon ancien nom Byrſa. Ses habitans ſerroient leurs bleds dans des puits, Liv. 1. Chap. 57.

CASINUM, Liv. 3, Chap. 3, 4, 5. (Voy. ce mot *ad Cat.*). Les troupeaux de chevres y étoient de cent têtes, Liv. 1, Chap. 3.

CELIE. Ville de Sardaigne

eſt entre la Tartarie d'un côté, & la Circaſſie de l'autre.

CITTIUM, Liv. 2, Chap. 1. Ville ancienne de l'Iſle de Cypre.

COLCHIS. Ancien Royaume de l'Aſie entre la Sarmatie Aſiatique, le Pont-Euxin, le Pont de Cappadoce, l'Arménie & le Mont-Caucaſe. C'eſt la partie de la Georgie, que nous appellons Mingrelie. C'eſt dans ce pays qu'étoit la Toiſon d'Or, que les Argonautes allerent conquérir, c'eſt-à-dire, les béliers, ſuivant l'explication que Varron donne de cette Fable, Liv. 2, Chap. 1.

COLOPHON, Liv. 1, Chap. 1. Ancienne ville de l'Ionie, ſur la côte occidentale de l'Aſie mineure.

CONSENTIA. Ville des Brutiens. C'eſt aujourd'hui Coſanſe, Archevêché dans la Calabre ultérieure, au Royaume de Naples. Varron dit, Liv. 1, Chap. 7, que les pommiers de ſon voiſinage rapportoient deux fois l'an.

COOS (Voy. ce mot *ad Cat.*). Les Romains tiroient de cette Iſle leur proviſion de vin, Liv. 2. Pref.

CORCYRA, Liv. 1, Chap. 4. Iſle de la mer Adriatique, entre l'Epire & la Calabre. C'eſt aujourd'hui Corfou à l'embouchure du Golfe de Veniſe; elle appartient aux Vénitiens.

CORSICA. Iſle de la mer de Ligurie, mais plus voiſine de la mer Toſcane, qui s'étend en long, ſans beaucoup de largeur, du Septentrion au Midi. Elle porte aujourd'hui le nom de Corſe: elle eſt ſituée dans la mer Méditerranée, entre les côtes de Gênes & l'Iſle de Sardaigne. Athénée dit que ſes habitans vivoient longtemps, parce qu'ils mangeoient beaucoup de miel, qui étoit en grande quantité chez eux; mais néanmoins preſque tous les Auteurs s'accordent à déprimer le miel de Corſe, & notamment Varron, Liv. 3, Chap. 2. Strabon dit que cette Iſle eſt difficile à cultiver, parce qu'elle eſt montagneuſe & inacceſſible en beaucoup d'endroits, ce qui fait que ceux de ces Inſulaires qui en habitent les montagnes, ne vivent que de brigandage, & ſont plus féroces que les bêtes féroces elles-mêmes. S'il leur reſtoit encore quelque teinte de cette ancienne férocité, il y a tout lieu de croire que la douceur de la domination, ſous laquelle ils ont le bonheur de vivre à préſent, ne tarderoit pas à l'effacer entiérement.

CORTYNIA. Pline 12, 1, l'appelle *GORTINIA*. C'étoit une ville de l'Iſle de Crete, qui eſt devenue par la ſuite un Evêché ſous le nom de Gortine. Varron, Liv. 1;

au Grand-Seigneur, excepté la ville de Parga qui appartient aux Vénitiens. L'aune étoit commun dans les rivieres de cette Province, Liv. 1, Chap. 7. Les habitans nourrissoient beaucoup de troupeaux, Liv. 2. Pref. & Chap. 2. Les bœufs y étoient meilleurs que dans tout le reste de la Grece, & que ceux même d'Italie, Liv. 2, Chap. 5. Les chiens y avoient aussi du renom, Liv. 2, Chap. 9.

Ephesus, Liv. 1, Chap. 1. Ville de l'Ionie dans l'Asie Mineure, fameuse dans l'antiquité par son Temple de Diane. Ce n'est plus qu'un misérable village de la Turquie Asiatique dans la Natolie, qui porte encore le nom d'*Epheso*.

Europa. L'Europe, l'une des parties du monde habité, bornée au Nord par la mer Glaciale, à l'Ouest par l'Océan Occidental, à l'Est par l'Asie, & au Sud par le détroit de Gibraltar & la Méditerranée. Varron, Liv. 1, Chap. 2, prétend qu'elle est plus propre à la culture que l'Asie, parce qu'étant au Septentrion, elle est plus saine que les pays du Midi.

Falernum. C'est l'ancien nom d'une montagne & d'une campagne de la Campania, près de Sinuessa, Pline 14, 6. On l'appelle aujourd'hui Monte-Massico, près de Pouzzol. Ses vins étoient incomparables à ceux de tous les autres pays, selon Varron, Liv. 1, Chap. 2, sur-tout quand ils avoient été gardés long-temps, Liv. 1, Chap. 65. Pline cependant, 14, 6, paroît ne leur donner que le second rang parmi les vins d'Italie ; mais on peut dire qu'il ne parle là qu'en courtisan, puisqu'il ne fonde cette opinion que sur ce qu'Auguste & sa femme Livie leur préféroient l'un le vin *Setinum*, & l'autre le vin *Pucinum*, & qu'il convient 3, 5, que les anciens avoient toujours préféré le vin de Falerne, & que c'étoit par ce vin que Bacchus avoit disputé à Cérès, la gloire d'avoir fait le meilleur présent aux hommes. Ceux qui cultivoient les vignes de Falerne, y employoient des perches pour jougs, Liv. 1, Chap. 8.

Faliscus (*ager*), Liv. 3, Chap. 16. C'est le nom d'un territoire de l'ancienne Etrurie en Italie, qui comprenoit le pays qu'on appelle aujourd'hui le Patrimoine de saint Pierre.

Faventia. C'est l'ancien nom d'une ville d'Italie, appellée aujourd'hui Faenza auprès de Boulogne, d'où nous est venue l'invention de la fayance. Elle étoit prodigieusement fertile en vin du temps de Varron, Liv. 1, Chap. 2.

Fiscellus (*mons*). On l'appelle aujourd'hui Monte-

Gaule Romaine, parce qu'il s'y trouvoit beaucoup de colonies Romaines, qui jouissoient du droit de citoyens Romains, & qui avoient suffrage aux Comices, comme on le voit par Cicéron dans la premiere lettre à Atticus. Notre Auteur ne cite jamais au contraire la Gaule Transalpine, que sous le nom de *Gallia Transalpina*, Liv. 3, Chap. 12. Liv. 1, Chap. 7, où il dit qu'il y a vû des contrées, dans l'intérieur des terres proche le Rhein, où il ne venoit ni vignes, ni oliviers, ni arbres fruitiers; où on ne fumoit les terres qu'avec de la craie, & où l'on n'avoit pas d'autre sel que du charbon, & Liv. 3, Chap. 12, où il dit qu'il y avoit des lievres semblables à ceux d'Italie, mais beaucoup plus grands. Il paroît que c'est de la Gaule Cisalpine dont il parle dans le Liv. 2, Chap. 4, lorsqu'il dit que ses habitans faisoient une grande quantité de lard excellent. Pour ce qu'il dit dans le Chap. 12, du Liv. 3, qu'il y avoit dans la Gaule, auprès des Alpes, des lievres semblábles à ceux d'Italie, mais tout blancs, cela peut s'entendre de la Gaule Transalpine, comme de la Cisalpine.

GALLINARIA. C'est le nom que Varron donne à une Isle qu'il place dans la mer de Toscane proche l'Italie, vis-à-vis Intemelium & Albium-Ingaunum, sur les montagnes de Ligurie : elle étoit ainsi nommée *a Gallinis*, parce qu'apparemment elle étoit abondante en poules sauvages, Liv. 3, Chap. 9.

GETULIA. Contrée d'Afrique qui s'étendoit depuis le desert de Lempta jusqu'à l'Océan, & qui occupoit la partie Occidentale du Saara & du Bilédulgérid. Salluste, dans sa guerre de Jugurtha, dit que les habitans de cette contrée sont les premiers peuples qui se soient établis en Afrique, & il les peint comme des sauvages absolument semblables, par leurs mœurs, à des bêtes. Du temps de Varron ils étoient encore couverts de peaux de chevres, Liv. 2, Chap. 11.

GRÆCIA, Liv. 1, Chap. *6*, 24. Liv. 2, Chap. 1, 9. Liv. 3, Chap. 12, 16, 19. (Voy. ce mot *ad Cat.*). Varron nous apprend, en outre, que c'est Hercule qui transporta d'Afrique, en cette contrée, les chevres & les brebis, Liv. 2, Chap. 1; que les Grecs commencerent par nourrir des bestiaux, avant de cultiver la terre, Liv. 1, Chap. 2; qu'ils étoient autrefois habillés de peaux de chevres, Liv. 2, Chap. 11; que ce ne fut qu'environ mil ans avant son siecle que les Arts prirent naissance dans ce pays, Liv. 3,

moine de S. Pierre & le Duché de Castro. Les terres y étoient grasses & excellentes, & en état de rapporter toutes les années sans se reposer; les arbres y étoient hauts & sans mousse; Liv. 1, Chap. 9, & le grain y rapportoit quinze pour un, Chap. 44.

HISPANIA, Liv. 3, Chap. 16. (Voy. ce mot *ad Cat.*). Les terres étoient closes de murailles faites avec de la terre & des cailloux entassés entre deux planches, Liv. 1, Chap. 14. Les vignes y étoient rampantes, & on ne les étayoit point avec des échalas, Liv. 1, Chap. 8. Les lievres y étoient de médiocre grandeur, & c'est le pays d'où les lapins étoient venus à Rome, Liv. 3, Chap. 12. Les Romains divisoient l'Espagne respectivement à sa position vis-à-vis d'eux, en Espagne citérieure & ultérieure. L'Espagne citérieure étoit la partie de l'Espagne qu'ils rencontroient la premiere en venant de Rome. On s'y servoit de petits charriots à la Carthaginoise, pour séparer le grain des épis, Liv. 1, Chap. 52, usage qui devoit sans doute sa source à ce qu'elle étoit sous la domination de Carthage (*V. CARTHAGO*). On y serroit le bled dans des puits ou dans des greniers suspendus en l'air, Liv. 1, Chap. 1. On y voyoit des chevaux sauvages, Liv. 2, Chap 1. On y tondoit les brebis deux fois par an, Liv. 2, Chap. 11. L'Espagne ultérieure étoit au contraire la partie de l'Espagne la plus éloignée de Rome. On y mesuroit les terres par *Jugum*, Liv. 1, Chap. 10. (*V. JUGUM* à la table des poids, mesures & monnoies). L'Espagne qu'ils nommoient Lusitanique, étoit une partie de l'Espagne ultérieure, qui comprenoit le Portugal. Il y avoit proche la Lusitanie des contrées dont les terres étoient bonnes, mais qu'on n'osoit pas cultiver, parce que les voisins étoient des brigands, Liv. 1, Chap. 16.

ILLYRIUM. Contrée d'Europe contiguë à l'Epire, qui s'étendoit le long de la côte Septentrionale de la mer Adriatique, vis-à-vis de l'Italie. On l'appelle aujourd'hui Esclavonie. Les terres y étoient cultivées par des *Obœrati*, Liv. 1, Chap. 17 (Voy. la Note 1 de ce Chap.). Les femmes de cette contrée étoient aussi laborieuses que les hommes, elles accouchoient avec la plus grande facilité, & se permettoient de faire des enfans sans être mariées, Liv. 2, Chap. 10. C'est de ce pays que les Romains tiroient les plus grands escargots, Liv. 3, Chap. 14.

INTEMELIUM, Liv. 3, Cap. 9 (*V. ALBIUM*).

basses, celles de derniere hautes, le train de-devant gris, le ventre blanc, les oreilles longues, il étoit de moyenne grandeur, & sa femelle admettoit la superfétation, Liv. 3, Chap. 12. Les premiers Barbiers ne sont venus en Italie que quatre cent cinquante-quatre ans après la fondation de Rome, Liv. 2, Chap. 11.

JUDÆA. C'étoit une province de la Syrie, suivant Ptolemée, les anciens Géographes & Varron, Liv. 2, Chap. 1, quoiqu'elle fût réellement différente de la Syrie, par laquelle elle étoit bornée au Nord, comme elle l'étoit à l'Ouest par la mer Méditerranée, à l'Est par les montagnes qui sont au-delà du Jourdain, & au Sud par l'Arabie. Aujourd'hui la partie de ce pays, qui est au-delà du Jourdain, est du Royaume des Arabes, & celle qui est en-deça appartient aux Turcs. Les palmiers & les datriers y produisent des fruits, Liv. 2, Chap. 1.

LACONIA. Province du Péloponnese : c'est aujourd'hui la partie méridionale de la Zaconie en Morée. Les chiens de cette Province étoient renommés pour la chasse, Liv. 2, Chap. 9.

LATIUM. C'est l'ancien nom de cette partie de l'Italie, qui est arrosée par le Tybre, Pline 3, 5. Ses habitans s'appelloient *Latini*, Liv. 2, Chap. 4. Servius dit que lorsqu'Enée eut vaincu les peuples de cette contrée, il força les Troyens de sa suite de prendre leur nom pour se concilier par là leur amitié : depuis ce temps, la Langue de ces peuples fut adoptée par les Romains, sous le nom de Latin ou Langue Latine, Liv. 1, Chap. 2. Liv. 2, Chap. 1 ; & c'est encore aujourd'hui la Langue de tous les Sçavans. On mesuroit les terres dans le *Latium* par *Jugerum*, Liv. 1, Chap. 10. (*V. JUGERUM* à la Table des poids, mesures & monnoies).

LAVINIUM. Ville du Latium, bâtie par Enée en l'honneur de sa femme Lavinia, fille de Latinus & d'Amata. Ce furent les habitans de cette ville qui bâtirent la ville d'Alba trente ans après, ainsi que l'avoit pronostiqué la truie d'Enée, en mettant bas, dans cette ville, trente pourceaux blancs ; & c'étoit pour conserver la mémoire de ce prodige, qu'il y avoit des statues d'airain, qui représentoient ces trente pourceaux, exposés en Public à Lavinium du temps de Varron, les Prêtres y montroient même encore le corps de la truie conservé dans du Sel, Liv. 2, Chap. 4, par où l'on voit combien l'usage des Reliques est ancien.

LAURENTUM, Liv. 3,

Athênes. C'étoit une promenade formée d'arbres plantés en quinconce & ornée de portiques, qui avoit été bâtie par Lycus, fils d'Apollon. Il y avoit dans cette promenade un platane encore jeune, dont les racines avoient trente-trois *cubiti* de longueur, Liv. 1, Chap. 37, (*V. Cubitus* à la Table des poids, mesures & monnoies).

Lycaonia. Province de l'Asie mineure. C'étoit la partie méridionale de la Cappadoce; elle avoit au couchant l'Isaurie, la Cilicie au Midi, & l'Arménie mineure au levant. Ce pays s'appelle aujourd'hui grande Caramanie ou pays de Cogni, & il est sous la domination des Turcs. Il s'y trouvoit beaucoup de bœufs sauvages, Liv. 2, Chap. 1, & d'ânes sauvages, Liv. 2, Chap. 6.

Lydia. Ancienne Province de l'Asie mineure, bornée au Midi par la Carie, au couchant par l'Asie propre, au Septentrion & au levant par la Phrygie. Il y avoit en Italie une figue qui portoit son nom & qui en étoit originaire, Liv. 1, Chap. 41. Varron dit avoir vû dans ce pays des poissons qui s'attroupoient sur le bord du rivage au son de la flûte, &, ce qui est plus étonnant, des Isles qui dansoient au même son, Liv. 3, Chap. 17. (Voy. la Note 12 de ce Chap.)

Macedonia, Liv. 2, Chap. 4. Contrée bornée à l'Orient par la Thrace, à l'Occident par la mer Ionienne, au Midi par l'Epire, & au Septentrion par une partie de la Dalmatie. La Macédoine moderne, qui est une Province de la Turquie Européenne, a moins d'étendue que l'ancienne. Il y avoit dans cette contrée des lievres de la même espece que ceux d'Italie, mais qui étoient très-grands, Liv. 3, Chap. 12.

Macri (*campi*). La Macra étoit une riviere qui séparoit la Ligurie de l'Etrurie. Ses bords étoient déja célebres, du temps de Varron, par le commerce de bestiaux qu'on y faisoit, Liv. 2, Pref. & ils le sont encore aujourd'hui.

Maledus. Lieu inconnu de l'Epire, dont les habitans nourrissoient des bestiaux, Liv. 2, Chap. 2.

Mallus, Liv. 1, Chap. 1. Ville de Cilicie, qui n'est plus qu'un village nommé Mallo, sur la côte de la Natolie, entre la ville de Tarse & celle de Lajazzo.

Maronea, Liv. 1, Chap. 1. Ville maritime des peuples de Thrace, appellés *Cicones*. C'est aujourd'hui Maronée.

Media. Ancien Royaume d'Asie, borné au levant par l'Hircanie & la Parthe, au

Sud par la Perse, au couchant par l'Assyrie & la grande Arménie & au Nord par la mer Hircanienne (aujourd'hui Caspienne). Les Romains donnoient le nom de *Medica* à la luzerne, parce qu'elle leur étoit venue de cette contrée, Liv. 1, Chap. 23, 42. Liv. 2, Chap. 1. Liv. 3, Chap. 16. Ils auroient dû appeller du même nom les grandes poules qui leur étoient venues de ce pays, & dont la race s'étoit conservée chez eux sans s'abatardir, mais apparemment pour éviter l'équivoque, ils les appelloient *Melica* au lieu de *Medica*, Liv. 3, Chap. 9. Il y avoit beaucoup de bœufs sauvages en Médie, Liv. 2, Chap. 1. Les coqs y étoient beaux & courageux, mais peu féconds, Liv. 3, Chap. 9.

MEDIA (*insula*). On ne connoît point d'Isle de ce nom. Il paroît que de même que les anciens changeoient souvent le D en L, comme on l'a vû à l'article précédent, ils changeoient aussi réciproquement l'L en D; de façon qu'ici *Media Insula* seroit mis pour *Melia Insula*, qui doit s'entendre de Melos, Liv. 2, Pref. & que Varron appelle *Media Insula*, comme il a dit ailleurs *Insula Coa* & *Chia*, pour désigner l'Isle de Cos & de Chio. Or Melos étoit une des Cyclades: c'est aujourd'hui Milo, l'une des Isles de l'Archipel. C'est de cette Isle que les Romains tiroient les plus grands & les plus beaux boucs, Liv. 2, Chap. 3.

MEDIOLANUM. Ville de la Gaule Cisalpine au-delà du Pô, proche les Alpes C'est aujourd'hui Milan, capitale du Duché de ce nom. Les habitans se servoient des sarmens mêmes des vignes pour en faire les jougs, c'est à-dire, qu'ils avoient des plans d'arbres, sur lesquels ils entrelassoient des sarmens de vignes, Liv. 1, Chap. 8.

Μέλας κόλπος. C'est un golfe de Thrace, par où le fleuve Melas se décharge dans la mer Egée, Pline 4, 11. Il s'appelle aujourd'hui golfe d'Eno dans l'Archipel, du nom d'une petite ville de la Turquie en Europe dans la Romanie: presque tous les bœufs y étoient blancs, Liv. 2, Chap. 5.

METAPONTUM. Aujourd'hui Métaponte, ville d'Italie dans la grande Grece, sur le golfe de Tarente, célebre par ses pâturages, Liv. 2, Chap. 9.

MILETUM, Liv. 1, Chap. 1. Ancienne Ville, sur les confins de l'Ionie & de la Carie dans l'Asie mineure.

NEAPOLIS, Liv. 3, Chap. 17. Ville de l'Italie dans la Lucanie. C'est aujourd'hui Naples, port célebre & ville capitale du Royaume de ce

nom, dans la terre de Labour.

NICŒA, Liv. 1, Chap. 1. Ville d'Asie, Métropole de la Bithynie. On l'appelle aujourd'hui Isnich dans la Natolie.

OCEANUS, l'Océan. C'est la grande mer qui environne toute la terre. Varron dit, Liv. 1, Chap. 2, que cette mer est continuellement glacée vers les régions qui sont sous le Pôle Arctique.

OLYMPUS. Montagne très-élevée sur les confins de la Thessalie & de la Macédoine, quoique les Auteurs la mettent communément dans la Thessalie. On l'appelle aujourd'hui Lacha, & elle est vers l'embouchure du Pénée. Sa grande élévation avoit donné occasion aux Poëtes de se servir de son nom pour désigner le Ciel : c'est d'après cette idée, adoptée même par les Prosateurs, que Varron en fait le séjour des Muses, Liv. 3, chap. 16.

OLYNTHUS. C'étoit anciennement une grande ville de la Macédoine près de l'Attique, qui fut détruite par les Athéniens, en punition de ce qu'elle les avoit abandonnés pour se jetter dans le parti de Philippe, Roi de Macédoine. Le canton où elle avoit été située s'appelloit toujours Olynthia, & Varron dit, Liv. 1, Chap. 44, qu'on y ensemençoit les terres toutes les années, mais qu'elles ne rapportoient abondamment que de trois années l'une.

OLYSIPPO, Liv. 2, Chap. 1. Ville de Lusitanie dans l'Espagne ultérieure. On l'appelle aujourd'hui Lisbonne; c'est la ville Capitale du Royaume de Portugal, située dans l'Estramadure sur le Tage, à deux lieues de l'embouchure de ce fleuve dans l'Océan.

OSCA. Ville de l'Espagne citérieure, que l'on appelle aujourd'hui Guescar ou Huescar, sur la riviere de Guadalar, vers les confins de l'Andalousie & de la Murcie. Les habitans y serroient leurs bleds dans des puits, Liv. 1, Chap. 57.

OSTIA, Liv. 3, Chap. 2. Aujourd'hui Ostie, ville d'Italie, située à l'embouchure du Tybre.

PALMARIA. Aujourd'hui Palmaruola, petite Isle de la mer Toscane, au-delà de l'embouchure du Tybre. Lorsque les oiseaux étrangers venoient à Rome, ou qu'ils quittoient l'Italie pour repasser la mer, ils séjournoient quelques jours dans cette Isle pour se reposer, Liv. 3, Chap. 5.

PANDATARIA. Petite Isle de la mer Toscane dans le golfe de *Puteoli*, qui s'appelle aujourd'hui l'Isle de Sainte-Marie. Les oiseaux

d'hui la Marche d'Ancône. On y faisoit la moisson avec une pelle de bois recoubée, garnie d'une scie de fer, Liv. 1, Chap. 50.

PLANASIA (*insula*). Petite Isle de la mer de Toscane, basse & toute en plaine, comme son nom le porte. Elle s'appelle aujourd'hui Pianosa. On y voyoit des paons sauvages, Liv. 3, Chap. 6.

PŒNICUS, Liv. 1, Ch. 41, 59. C'est le même que *PUNICUS* (Voy. ce mot *ad Cat.*). Ajoutez que les Carthaginois étoient renommés pour les chariots dont on se servoit pour séparer le grain des épis, Liv. 1, Ch. 52, comme pour les fenêtres, Liv. 3, Chap. 7. La Langue Punique a donné beaucoup d'Auteurs d'Agriculture, Liv. 1, Chap. 1, 2.

PONTIA. Isle de la mer Toscane, vis-à-vis Formiæ (aujourd'hui Nole), qui s'appelle à présent Ponza. Les oiseaux étrangers s'y reposoient comme dans les Isles *PALMARIA* & *PANDATARIA* (Voy. ces noms).

PRIENNE, Liv. 1, Chap. 1. Ville d'Ionie.

PUPINIA. C'étoit le nom d'un champ maigre & stérile, Liv. 1, Ch. 9, qui étoit dans le voisinage de la ville de Tusculum & de celle de Tibur.

PUTEOLI, Liv. 3, Chap. 17. Ville maritime de la Campanie, à huit milles de Néapolis, près du lac Averne; c'est aujourd'hui Pouzzol, ville du Royaume de Naples, située sur la côte de Labour, à deux lieues & demi de Naples vers le couchant.

QUIRINIANA (*mala*), Liv. 1, Chap. 59. (*V. QUIRITES ad Cat.*).

REATE, Liv. 2, Pref. Liv. 3, Chap. 2. Ville des Sabins au milieu de l'Italie. C'est aujourd'hui Riéti, ville de l'Etat de Spolette sur le Velino, & les confins de l'Abruzze. Cette ville donne son nom au lac de Riéti, qu'on appelle aussi le lac de Sainte-Suzanne, dans lequel il y avoit beaucoup de roseaux du temps de Varron, Liv. 1, Chap. 7. Les habitans munissoient leurs terres de ramparts sans fossés, Liv. 1, Chap. 14. Un *Jugerum* de terre dans ce canton pouvoit rapporter environt trente mil *sestertii* de revenu, Liv. 3, Chap. 2. (*V. JUGERUM* & *SESTERTIUS* à la Table des poids & mesures). Ce canton étoit frais, & les pâturages y étoient bons, puisqu'on y envoyoit les troupeaux pour y passer l'Eté, Liv. 2, Chap. 2. Mais ce pays étoit sur-tout recommandable par ses ânes, ils étoient les meilleurs & les plus grands de l'Italie, ils entroient en comparaison avec ceux d'Arcadie, & les Pélopponnésiens qui en faisoient un grand commerce en venoient chercher dans ce

point qu'on ne pouvoit plus le retrouver, Liv 1, Chap 7. Cependant c'étoit un climat très-chaud, puisqu'on étoit obligé d'en retirer les mulets pendant l'Eté, pour les mener paître ailleurs, Liv. 2, Chap 1. Les chevaux de ce canton étoient fort estimés, Liv. 2, Chap. 7.

SABINI, Liv. 2, Chap. 1. Liv. 3, Chap. 2. C'étoit un des plus anciens peuples qui eussent habité l'Italie, dans la partie qui étoit entre l'Apennin au Nord, le Tybre & le Teverone au Midi. Les Pélasgiens s'étoient transportés de Grece dans ce pays, Liv. 3, Chap 1. C'est peut-être ce qui fut cause que ces peuples devenant nombreux, furent souvent obligés d'envoyer leurs enfans former des colonies ailleurs, Liv. 3, Chap. 16. Effectivement ce sont eux qui ont peuplé par la suite le Picénum & le Samnium. Ce canton, ou du moins ses parties montagneuses étoient plus froides que le reste de l'Italie, puisque les habitans de l'Apulia y conduisoient leurs troupeaux pendant les chaleurs, Liv. 3, Chap. 17. Il étoit bon pour les grives, & il y en paroissoit souvent, c'est pour cela que les Marchands de volaille de Rome y louoient des volieres, Liv. 3, Chap. 4. Les habitans y fermoient leurs terres de murailles faites de briques crues, Liv. 1, Chap. 14, quelquefois ils se contentoient d'y planter des pins sur les limites, Liv. 1, Chap. 15. Varron fait mention d'un figuier qui portoit le nom de ce pays, Liv. 1, Chap. 67.

SACRA (via). C'étoit une rue de Rome ainsi appellée parce que c'étoit là que Romulus & Tatius avoient juré leur traité d'union. C'étoit celle que les Triomphateurs enfiloient pour gagner le Capitole. Elle étoit terminée par une place, dans laquelle se tenoit un marché, où Varron dit que l'on vendoit les fruits au poids de l'or, Liv. 1, Chap. 2, & la *propolis* plus cher même que le miel, parce que les Médecins l'employoient dans les emplâtres, Liv. 3, Chap. 16.

SALARIA (via), Liv. 1, Chap. 14. Liv. 3, Chap. 1. C'étoit un chemin qui, partant de Rome, passoit par le pays des Sabins, Liv. 3, Chap. 2. On l'appelloit ainsi, parce que c'étoit par ce chemin que les Sabins faisoient venir du sel de la mer pour leur usage.

SALLENTINI, Liv. 2, Chap. 3. (Voy. ce mot *ad Cat.*). Ces peuples habitoient l'*Umbria*, aussi les chiens de ce pays, qui étoient célebres, étoient ils plus généralement connus sous le nom de *canes Umbri*, que sous celui de *Sallentini*, c'est cependant

C'étoit autrefois une Ville, mais ce n'eſt plus qu'un village ſitué ſur la côte Septentrionale de l'Iſle de Cypre.

SOLITANÆ (*cochleæ*), Liv. 3, Chap. 14. Le Pere Hardoin *ad* Plin. 30, 6 prétend que ces eſcargots tiroient leur nom du promontoire du Soleil, qui étoit en Afrique, ſelon Pline 5, 1.

STAGIRA, Liv. 2, Chap. 1. Ville ancienne ſur les confins de la Macédoine, au voiſinage du Mont Athos, ſur le golfe Strymonique.

STATONES, Liv. 3, Chap. 12. C'étoient d'anciens peuples de l'Hétrurie, qui en habitoient la partie que nous appellons le Duché de Caſtro.

SYBARIS. C'étoit une ancienne ville de la Calabre, décriée par la moleſſe de ſes habitans, qui étoit occaſionnée apparemment par la bonté du ſol, où le grain rendoit au centuple, Liv. 1, Chap. 44, & où il ſe trouvoit des arbres qui ne quittoient point leurs feuilles en Hiver, Liv. 1, Chap. 7.

SYRIA, Liv. 2, Chap. 1. Contrée de l'Aſie qui étoit bornée à l'Orient par l'Euphrate, à l'Occident par l'Egypte & la Méditerranée, au Septentrion par la Cilicie, & une partie de la Cappadoce, & au Midi par l'Arabie. Cette province paſſoit chez les anciens pour être au milieu du globe de la terre. On l'appelle aujourd'hui le Souriſtan : c'eſt une grande région de la Turquie en Aſie, bornée au Midi par l'Arabie Pétrée, au Levant par la Deſerte & par le Diarbeck, au Nord par le Mont Aman, & au Couchant par la Méditerranée. Les brebis de cette contrée avoient la queue courte, Liv. 2, Chap. 2.

TAGER (*Mons*), Liv. 2, Chap. 1. Varron place cette montagne près de Lisbonne dans le Portugal, mais il eſt le ſeul Auteur qui faſſe mention de cette montagne ſous ce nom. C'eſt ce qui fait que pluſieurs Commentateurs ont voulu qu'au lieu de *Monte Tagro*, on lût ici *amne Tago*, d'après Pline 8, 67, qui en racontant le fait que cite Varron de ces cavalles qui conçoivent ſous le vent, le place aux environs de Lisbonne & *du Tage*, qui effectivement arroſe ce pays : mais la correction eſt bien forte, & j'aimerois mieux corriger *Monte Sacro*, comme on le lit dans Columelle 6, 27, qui parle auſſi de ce fait en le plaçant ſur cette montagne : auquel cas ce *Mons Sacer* ſe prendroit pour le *Promontorium Sacrum*, dont Pline fait mention 4, 22, & que l'on appelle aujourd'hui Cap de Saint-Vincent : mais cette correction admiſe, il reſte une difficulté, c'eſt

de la Thrace, à l'embouchure du fleuve Strymon : elle a conſervé le nom de Thaſe juſqu'à préſent.

THEBÆ. Ville capitale de la Béotie, qui paſſoit pour avoir été bâtie par Cadmus fils d'Agenor. Cependant Varron, Liv. 3, Chap. 1, qui la ſuppoſe la plus ancienne ville de la Grece, dit qu'elle avoit été bâtie par le Roi Ogygès (Voy. la Note 2 de ce Chap.), avant le déluge qui porte le nom de ce Roi (Voy. la Note 6 *ibid.*), & lui donne 2100 ans d'antiquité. Il tire encore une preuve en faveur de l'antiquité de cette Ville, de ce que ſon nom n'eſt pas celui de ſon Fondateur, mais celui d'une certaine eſpece de terre, que l'on appelloit en vieux langage *Tebæ* ſans aſpiration. Cette ville ſubſiſte encore aujourd'hui dans la Livadie en Grece, ſur la riviere d'Iſmene, ſous le nom de Tiva ou Stives.

THEBÆ. Montagne de mil pas de long, voiſine de Réate ſur la voie *Salaria*, ainſi nommée du mot *TEBÆ*, qui ſignifioit dans l'ancien langage une certaine eſpece de terre, Liv. 3, Chap. 1.

THESSALIA. Grande contrée de la Grece, entre la Béotie & la Macédoine ; elle étoit autrefois compriſe ſous l'Attique. On lui donne aujourd'hui le nom de Janna : cette Province eſt toute environnée de hautes montagnes, qui la ſéparent au Nord de la Macédoine, au Couchant de l'Epire, & au Midi de la Livadie, l'Archipel la baigne au Levant. Ses chevaux étoient les plus renommés de toute la Grece, Liv. 2, Chap. 7.

THRACIA, Liv. 2, Chap. 5. Contrée de l'Europe, faiſant partie de la Scythie. Elle a l'Archipel au Midi, au Nord la Bulgarie, à l'Orient la Propontide (aujourd'hui la mer de Marmora) & la mer Noire qui la ſéparent de l'Aſie, & le Mont Hœmus à l'Occident. C'étoit ce qu'on appelle aujourd'hui la Romanie ou Romelie. Les habitans y conſervoient leur bled dans des cavernes, Liv. 1, Chap. 57. Il y avoit beaucoup de bœufs ſauvages dans cette contrée, Liv. 2, Chap. 1.

THURIUM. C'eſt le nom qu'on donnoit, du temps de Varron, à la ville de Sybaris, Liv. 1, Chap. 7 (*V. SYBARIS*).

THUSCUM (*mare*), Liv. 3, Chap. 9. C'eſt la partie de la Méditerranée, qui eſt renfermée entre la Toſcane, l'Etat de l'Egliſe, le Royaume de Naples & les Iſles de Sicile, de Sardaigne & de Corſe. On lui donne aujourd'hui le nom de mer de Toſcane ou inférieure.

TIBUR. C'eſt aujourd'hui Tivoli, ville Epiſcopale de

Fin du deuxieme Volume.

ERRATA.

PAGE 299. *lig.* 2. le, *lisez* du. *Lig.* 4. eſt, *lisez* regne.

Pag. 301. *lig. antepénult.* colomne, *lisez* colonnade.

Pag. 302. *lig.* 19. ſur, *lisez* ſous.

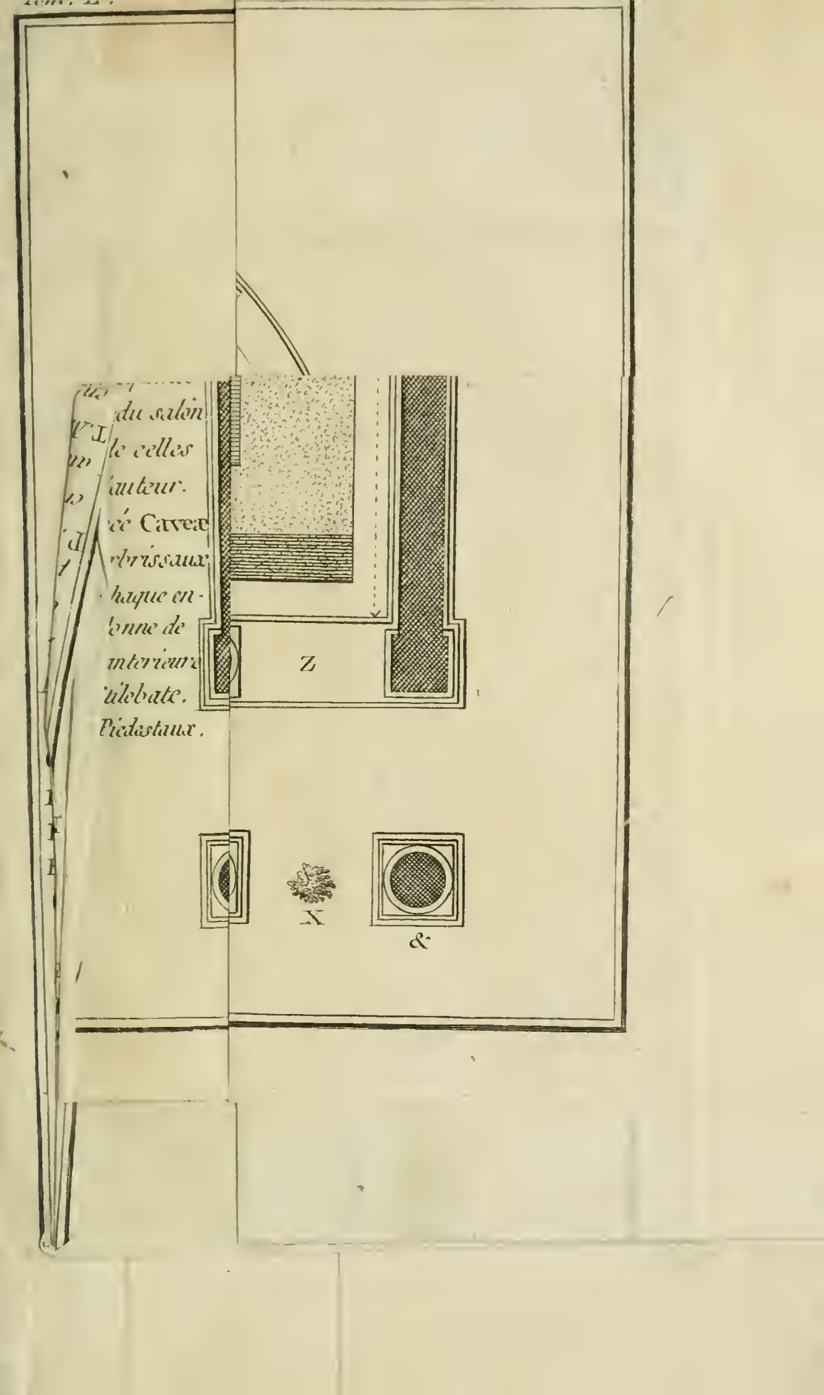
Pag. 303. *lig.* 3. *bis*, & *lig.* 19. raies, *lisez* rais.

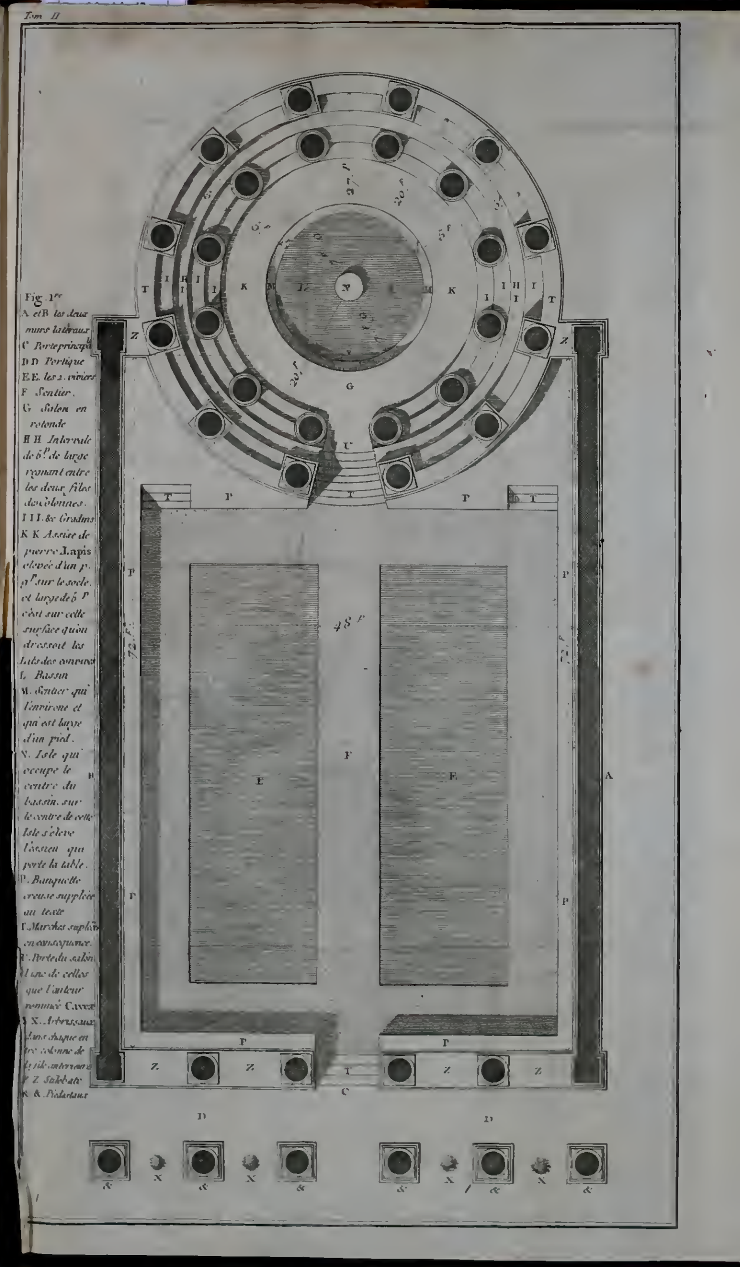
Pag. 307. *lig.* 15. perrons extérieurs, *lisez* perron extérieur.

Pag. 308. *lig.* 18. d'entrecolomnes meſurés d'Axe en, *lisez* d'entrecolomne meſuré d'Axe à, *lig.* 24. l'alege, *lisez* l'aſſiette.

Pag. 310. *lig.* 2. *avant* d'un demi, *ajoutez* de plus. *Lig.* 9. d'un pied, *lisez* de plus de deux pieds. *Lig.* 23. *après* douze pieds, *ajoutez* & demi. *Lig.* 24. dix-huit pieds, *lisez* dix-ſept pieds & demi. *Lig.* 25. de treize à quatorze pieds, *lisez* quinze pieds & demi.




du salon
le celles
auteur.
Caveæ
rbrissaux
haque en-
onne de
interieur
tilebate.
Piedestaux.
Z
X
&


Fig. 1re
A et B les deux murs latéraux
C Porte principale
D D Portique
E E. les 2. viviers
F Sentier.
G Salon en rotonde
H H Intervale de 6 P. de large regnant entre les deux files de colonnes.
I I I. &c Gradins
K K Assise de pierre Lapis elevée d'un p. 9 P. sur le socle. et large de 6 P. c'est sur cette surface qu'on dressoit les Lits des convives
L Bassin
M. Sentier qui l'environe et qui est large d'un pied.
N. Isle qui occupe le centre du bassin. sur le centre de cette Isle s'éleve l'essieu qui porte la table.
P. Banquette creuse suppléée au texte
T Marches suppléées en conséquence.
U. Porte du salon l'une de celles que l'auteur nommé Cavea
X X. Arbrisseaux dans chaque entre colonne de la file anterieure
Z Z. Stilobate
& & Piédestaux
48 P
72 P
20 P
5 P
G
F
E
A
C
D

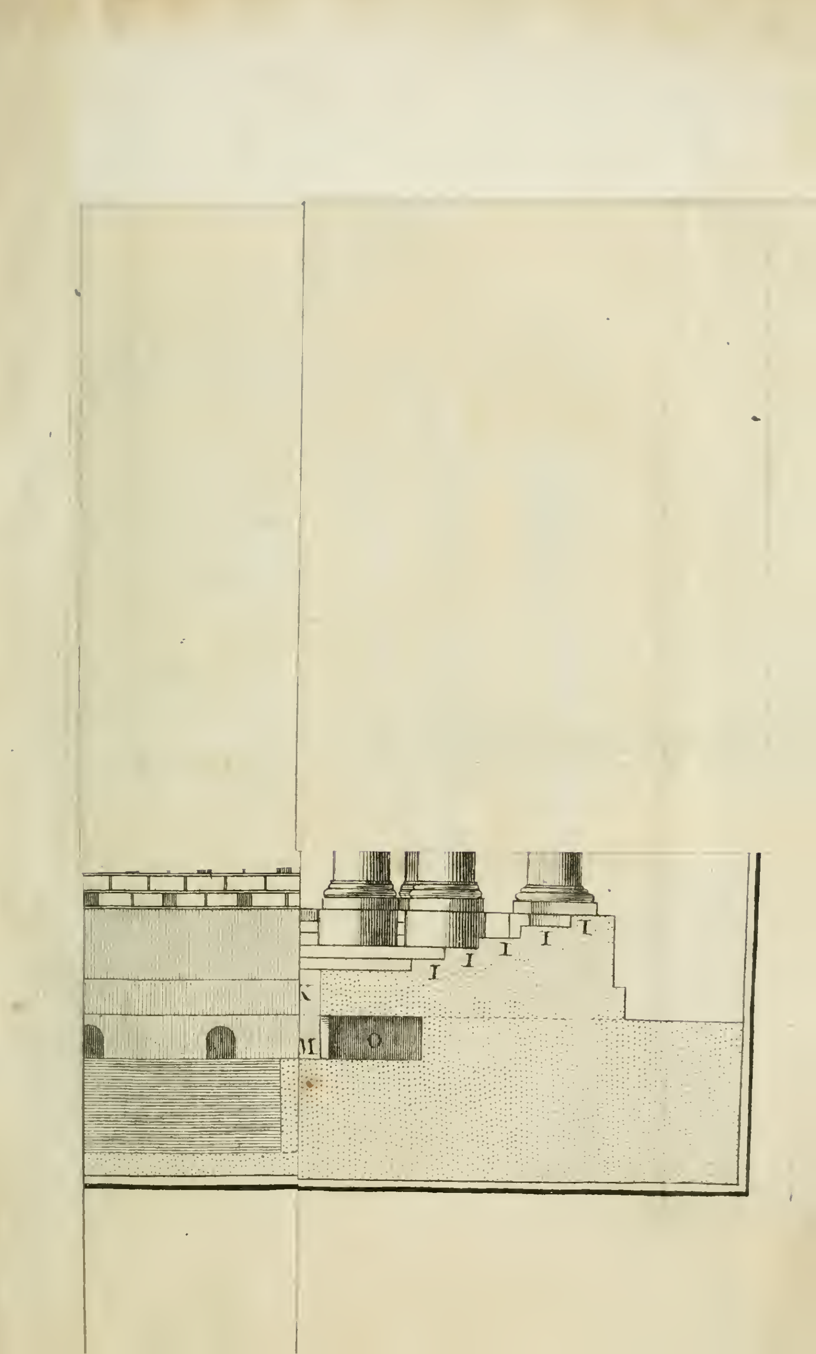

I
I
I
I
I
K
M

Fig. II.

B. *Mur latéral formant le côté gauche.*

C. *Porte principale.*

D. *Portique.*

E. *Un des deux viviers.*

F. *Ligne qui borne la surface de l'eau du vivier elle est sensée former celle du sentier.*

G. *Salon en Rotonde.*

H.H. *Intervalle Circulaire regnant entre les deux files des colonnes.*

I.I.I. *Gradins.*

K.K K K. *Assise de pierre, nommée* Lapis.

L.L. *Bassin.*

M.M. *Sentier qui l'environne.*

N. *Isle qui s'élève dans le milieu de ce bassin et sur le centre de laquelle s'elevoit l'essieu de la table.*

O.O. *Ports pour les Canards.*

P.P. *Banquette supplée au texte pour rachetter la profondeur des eaux relativement au plein pied : on y suppose les retraites pour les oiseaux comme dans le Socle du Salon.*

Q. *Tourillon portant l'aiguille qui marque les vents.*

R. *Etoile qui en tournant tout au tour de l'entablement marque l'heure.*

S. *Canal souterrain par lequel les viviers communiquent avec le bassin.*

T. *Marches suppléées.*

U. *Porte du salon ou selon l'auteur une des* Caveæ.

Z. *Stylobate.*

&. *Piedestaux.*



